ДАМСКІЙ СБОРНИКЪ.

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА

ДЛЯ

МЪ И ДѢВИЦЪ.

Изд. А. К. Буринской.

тайны. 2) Искусство причесывать голову. 3) Гардеробъ.
5) Цвѣтоводство. 6) Кухня и кладовая (400 рецептовъ).
ья. 8) Музыка, пѣніе и танцы. 9) Свѣтская жизнь.
10) Уходъ за дѣтьми.

ПРИЛОЖЕНІЯ:

е салфетокъ.
ка, полька-мазурка, вальсъ, кадриль и лансье.



скихъ Порученій для иногородныхъ Алек. Конст. Буринско
(С.-Петербургъ, 9-я Рождественская ул., д. № 32).
1882.

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 29 Апрѣ

Типографія Товарищества «Общественная Польза», Большая Подъяческая, №

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стр.
Косметика и гигіена	1
Гримировка	30
Куаферное искусство	34
Гардеробъ	56
Домоводство	120
Конюшня, сарай, лошади и экипажи.	161
Спортъ	170
Верховая ѣзда	171
Искусство управлять экипажемъ	178
Велосипедъ	180
Управленіе лодкою	181
Катанье на конькахъ	182
Искусство плаванія	184
Гимнастика	185
Уженье рыбы	189
Цвѣтоводство	191
Уходъ за комнатными растеніями	—
Календарь цвѣтовода	197
Акваріумъ и терраріумъ	200
Кухня и кладовая	205
Кухонная обстановка	—
Буфетъ	206
Сервировка стола	207
Складываніе салфетокъ	209
Сохраненіе съѣстныхъ припасовъ отъ порчи	211
Приготовленіе кушаньевъ	213
Выборъ припасовъ и сбереженіе ихъ	264
Рукодѣлія и художественныя работы	268
Ковровое вышиванье	—
Вышиванье по канвѣ съ соломою	271
Вышиванье гладью	272
Вышиванье золотомъ и серебромъ	275
Вязанье на спицахъ	277
Вязанье чулковъ	281
Ковровое вязанье спицами	282
Вязанье крючкомъ	—
Плетенье макраме (узелками)	284
Филе и гипюръ	288
Вязанье фриволите	292
Русское кружевное плетенье	303
Вышиванье по тюлю	307
Искусственные цвѣты	308
Рисованіе	323
Разныя работы	327
Мозаика изъ дерева	329
Ксилографія	—
Музыка, пѣніе и танцы	331
Музыка	—
Словарь важнѣйшихъ музыкальныхъ терминовъ	339
Пѣніе	343
Танцы, позиціи ногъ	349
Бальные танцы	352
Управленіе кадрилью и лансье	362
Свѣтская жизнь	369
Правила приличія	377
Карточныя игры	378
Пасьянсы	393
Шахматы	398
Общественныя игры	402
Домашніе спектакли	407
Пьесы для домашн. театра	412
Условный языкъ	419
Гаданья	427
Уходъ за дѣтьми	447

На 1882 г. Редакція «Моднаго Свѣта» открыла, для своихъ годовыхъ подписчиковъ, конкурсъ на дамскія ручныя

О ПОДПИСКѢ НА 1882 ГОДЪ НА

„МОДНЫЙ СВѢТЪ",

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛЪ ДЛЯ ДАМЪ

(Самый полный и дешевый модный и семейный иллюстрированный журналъ въ Россіи).

Съ 1 января 1882 г. «**Модный Свѣтъ**» начнетъ XV годъ своего существованія и будетъ издаваться съ прежнею со стороны издателя заботливостію о наружныхъ и внутреннихъ его достоинствахъ.

Журналъ «МОДНЫЙ СВѢТЪ въ 1882 году будетъ выходить также

ВЪ ТРЕХЪ ИЗДАНІЯХЪ,

въ количествѣ 48 нумеровъ въ годъ, съ 24-мя экстренными приложеніями новѣйшихъ парижскихъ модъ

и будетъ заключать въ себѣ втеченіи года:

Болѣе **3,000** рисунковъ модныхъ платьевъ, костюмовъ, пардессю, пальто, рукодѣлій и проч., въ текстѣ. Рисунки канвовыхъ и тамбурныхъ работъ. Рисунки и выкройки бѣлья мужскаго, дамскаго и дѣтскаго. Раскрашенные рисунки канвовыхъ, тамбурныхъ и друг. работъ. Рисунки въ русск. вкусѣ. Болѣе **300** выкроекъ на **12** большихъ листахъ. **24** вырѣзныхъ выкройки въ натуральную величину. **24** (или **12** для I изданія) модныхъ раскрашен. парижскихъ картинки для II изданія, исполненныхъ лучшими иностранными художниками. **36** раскрашенныхъ модныхъ парижскихъ картинъ исполненныхъ лучшими иностранными художниками, для III изданія. Новѣйшія музыкальныя пьесы (ноты) любимыхъ композиторовъ. Коллекцію рисунковъ: изъ семейной жизни, модъ стараго времени, характерныхъ костюмовъ для маскарадовъ, портреты, типы и проч. Новѣйшіе и лучшіе повѣсти, романы, фельетоны, стихотворенія, анекдоты, хозяйственный отдѣлъ и разныя мелкія статьи. «**Хорошій тонъ**» или совѣты и указанія на всѣ случаи общественной жизни женщины. Разныя отдѣльныя безплатныя прилож. и «Почтовый ящикъ» съ самыми разнообразными и полѣзными совѣтами.

Кромѣ разныхъ отдѣльныхъ приложеній, къ «Модному Свѣту» 1882 года будетъ приложена безплатно

ИЗЯЩНАЯ ОЛЕОГРАФИЧЕСКАЯ ПРЕМІЯ, КАРТИНА:

«ВЕНЕЦІАНКА».

Цѣна годовому изданію «МОДНАГО СВѢТА» на 1882 г.:

I изданію, съ 12 раскраш. парижск. картинками и со всѣми приложеніями: въ С.-Петербургѣ безъ дост.—**4** р.; съ дост. въ С.-Петербургѣ—**5** р. **50** к.; съ пересылкою во всѣ города Россійской Имперіи—**6** р. **50 к.**

II изданію, съ 24 раскраш. парижск. картинками и со всѣми приложеніями: въ С.-Петербургѣ безъ дост.—**5** р.; съ дост. въ С.-Петербургѣ—**6** р. **50** к.; съ пересылкою во всѣ города Россійской Имперіи—**7** р. **50** к.

III изданію, съ 36 раскраш. парижск. картинками и со всѣми приложеніями: въ С.-Петербургѣ безъ дост.—**7** р.; съ дост. въ С.-Петербургѣ—**8** р. **50** к.; съ пересылкою во всѣ города Россійской Имперіи—**9** р. **50** к.

Главная контора Редакціи «Моднаго Свѣта» находится въ С.-Петербургѣ, по Большой Садовой улицѣ, домъ Коровина, № 16.

работы, съ десятью денежными преміями, суммою на 500 руб. Подробности смотрите въ №№ «Мод. Св.» 1881 г.



ГИГІЕНА КОЖИ И КОСМЕТИКА.

Физіологія учитъ, что покрывающая все тѣло кожа есть органъ, имѣющій существенно важное значеніе для жизни организма. Кожа не только служитъ защищающимъ отъ внѣшнихъ вліяній покровомъ, но съ ея помощью совершается удаленіе потребляемыхъ тѣломъ веществъ (кожное дыханіе), отдѣленіе пота, служащее регуляторомъ внутренней температуры тѣла, которая должна стоять всегда на одной высотѣ; наконецъ, она снабжена безчисленнымъ множествомъ сальныхъ желёзокъ, которыхъ выдѣленіе необходимо для ея нормальной эластичности и гладкости.

Такъ какъ внѣшнее благообразіе лица въ очень значительной степени зависитъ отъ здороваго состоянія кожи, которымъ обусловливается такъ называемый хорошій цвѣтъ лица, то, естественно, что съ самыхъ отдаленныхъ временъ леченіемъ кожи злоупотребляли болѣе, чѣмъ всякой другой областью медицины. Наука эта и до сего времени нѣсколько презрительно относится къ косметикѣ, почитая эту область продуктомъ человѣческаго тщеславія. Но высокомѣрное воззрѣніе на косметику ведетъ только ко вреду. Удержать человѣка отъ стремленія улучшать свою внѣшность нельзя никакою проповѣдью, ибо это стремленіе оправдывается и природою, и общественными условіями; слѣдовательно, остается только направить косметику на надлежащій путь, вырвать ее изъ рукъ невѣжественнаго шарлатанства и тѣмъ предохранить цѣлыя поколѣнія отъ вреда, гораздо болѣе важнаго, чѣмъ обыкновенно думаютъ, потому что мы видимъ ежедневно примѣры глубокаго разрушенія здоровья отъ употребленія ядовитыхъ косметиковъ.

Это вступленіе мы сочли необходимымъ сдѣлать съ тою цѣлью, чтобы въ самомъ началѣ этого отдѣла нашего «Сборника» предупредить читательницъ о нашемъ желаніи помѣстить здѣсь только тѣ средства, которыхъ употребленіе не ведетъ ни къ мѣстному разрушенію и ухудшенію кожи, ни, въ особенности, къ вредному общему вліянію на здоровье.

Необходимо замѣтить, что дурное состояніе кожи почти всегда зависитъ отъ причинъ, лежащихъ въ общемъ состояніи организма. Наиболѣе частымъ неблагопріятнымъ дѣятелемъ является растройство пищеваренія и особенно вялость пищеварительнаго процесса, запоры. Поэтому, прежде употребленія какихъ бы то ни было мѣстныхъ косметическихъ средствъ, необходимо заботиться о хорошемъ общемъ состояніи здоровья, при помощи должнаго соблюденія общихъ гигіеническихъ правилъ или, въ извѣстныхъ случаяхъ, и медицинскихъ совѣтовъ хорошо образованнаго врача.

Какъ цвѣтъ кожи (лица), такъ и ея другія свойства чаще всего зависятъ отъ болѣе или менѣе ненормальной дѣятельности кожныхъ желёзокъ, назначенныхъ для выдѣленія сала или смазки, служащей естественнымъ мягчительнымъ средствомъ. Соотвѣтственно этому кожа представляется или слишкомъ сухою (при недостаточномъ отдѣленіи желёзокъ), или черезчуръ жирною (при усиленномъ отдѣленіи), или же покрытою узлами (прыщами и угрями) въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ нормальное или даже усиленное отдѣленіе кожнаго сала задержано, вслѣдствіе особаго паралитическаго состоянія кожи, а самыя желёзки растянуты застоявшимся саломъ (угри) или легко воспаляются (прыщи).

А. Сухая кожа, желтоватый или сѣроватый цвѣтъ лица, преждевременныя морщины.

При такомъ состояніи кожи, ея улучшенію можно способствовать отчасти діэтетикой, т. е. употребленіемъ въ пищу веществъ, образующихъ жиръ, но главнымъ образомъ — наружнымъ вліяніемъ жирныхъ и мягчительныхъ средствъ. Мы перечислимъ здѣсь наиболѣе дѣйствительныя.

1) Свиное сало.

Хорошее и свѣжее свиное сало перетапливается, нѣсколько разъ процѣживается черезъ сито и чистыя тряпки, сливается въ глиняной

1) Средство для истребленія бородавокъ.

Этимъ средствомъ можно пользоваться только лѣтомъ, потому что она состоитъ въ употребленіи свѣжаго растенія, извѣстнаго подъ названіемъ *чистотѣла обыкновеннаго* (chelidonium majus). Растеніе подрѣзываютъ у самаго корня и сокомъ нѣсколько разъ въ недѣлю натираютъ бородавку, которая исчезнетъ недѣли черезъ двѣ, какой бы величины ни была.

2) Тѣсто для уничтоженія бородавокъ.

Небольшое количество лучшей пшеничной муки смачиваютъ нѣсколькими каплями крѣпкаго уксуса, чтобы можно было сдѣлать тѣстообразную лепешку. Затѣмъ берутъ кусочекъ вощеной тафты или тонкой клеенки, въ которое бы могла входить подлежащая уничтоженію бородавка; на послѣднюю накладывается лепешка изъ тѣста и все вмѣстѣ удерживается повязкою. Возобновлять ежедневно до совершеннаго уничтоженія нароста.

3) Жидкость для уничтоженія мозолей.

Смѣшиваются по ровной части хорошій рейнскій уксусъ и азотнокислая амміачная ртуть (hudrargyrum oxydulatum nitricum ammoniatum S. mercurius. Salutilis Hahnemanni). Помощью кисточки ежедневно раза два смачиваютъ этою жидкостью мозоль.

4) Средство для уничтоженія мозолей.

Приготовить крѣпкій растворъ соды въ теплой водѣ и опустить туда на полчаса ту часть, на которой находятъ мозоль; вынувъ изъ раствора, тереть мозоль кусочкомъ пемзы, отчего она значительно уменьшится въ объемѣ. Затѣмъ вырѣзать кружочекъ изъ мягкаго трута, сдѣлавъ въ немъ отверстіе для мозоли, и приложить къ ней, осторожно надѣть сверху чулокъ. На ногѣ приложить къ мозоли лепешку изъ сыраго тертаго картофеля.

5) Мозольная жидкость Гецова.

Очень хорошее средство для страдающихъ мозолями, которые уничтожаются скоро и безъ всякой боли. Нужно коллодію взять полъ-унціи и растворить въ ней полъ-драхмы салициловой кислоты, потомъ прибавить 5 гранъ экстракту индійской конопли. Когда все растворится, то мозоль намазывается этою жидкостью съ помощью кисточки. Жидкость должна быть зеленаго цвѣта.

6) Мозольная жидкость.

Салициловой кислоты (Ac. salycilicum) одна драхма, хлоралъ-гидратъ (Chloral hydrat.) пятнадцать гранъ, коллодію (Collodium) одну унцію, экстракта индійской конопли пять гранъ. Жидкостью этою намазывается мозоль съ помощью кисточки 2 раза въ день. Мозоль начинаетъ разбухать и наконецъ вываливается съ корнемъ.

Д. Загаръ, веснушки, печеночныя пятна.

Загаромъ называется болѣе или менѣе темнокоричневый цвѣтъ кожи лица и рукъ, пріобрѣтаемый лѣтомъ вслѣдствіе пребыванія на солнцѣ, особенно въ вѣтренную погоду, во время купанія въ морѣ и т. п. Обыкновенно думаютъ, что загару подвергаются только люди пользующіеся хорошимъ, вообще, общимъ здоровьемъ; это справедливо въ большинствѣ случаевъ, хотя и допускаетъ исключенія, такъ что и больные иногда загараютъ. Сущность загара состоитъ въ поверхностномъ прижиганіи верхней кожицы. Веснушки—мелкія, разсѣянныя и иногда сливающіяся группами буроватыя пятнышки—бываютъ чаще всего врожденными, блѣднѣющими, почти до совершенной незамѣтности, зимою и темнѣющія лѣтомъ. У лицъ, расположенныхъ къ веснушкамъ, онѣ начинаютъ усиленно высыпать на открытыхъ частяхъ тѣла уже раннею весною, при первыхъ теплыхъ лучахъ солнца. Веснушки представляютъ собою скопленіе въ ненормальномъ количествѣ и въ ограниченномъ мѣстѣ красящаго вещества кожи—пигмента. Печеночныя пятна суть тѣже отложенія кожнаго пигмента, но на болѣе обширномъ пространствѣ и бо́льшей густоты, чѣмъ въ веснушкахъ. Пятна эти являются часто втеченіи беременности, появляясь на лбу, носу, шеѣ, груди и спинѣ. Съ окончаніемъ беременности пятна по бо́льшей части исчезаютъ, но иногда остаются долгое время, а при частомъ повтореніи родовъ,—остаются и навсегда.

Вообще веснушки и печеночныя пятна поражаютъ чаще нѣжную кожу и могутъ быть устранены только въ ущербъ этой нѣжности.

1) Простѣйшее средство отъ загара.

Сбить въ пѣну три или четыре бѣлка; вечеромъ, ложась спать, вымазать пѣною лицо и дать просохнуть; позаботиться о томъ, чтобы наволочка подушки была безукоризненно чиста.

2) Огуречная вода отъ загара.

Очистить нѣсколько свѣжихъ огурцовъ, нарѣзать тонкими ломтиками, сложить въ бутылку, налить французской водкой и поставить на солнце Спустя двѣнадцать дней, бутылку перенести въ сухой подвалъ. Послѣ умыванія простой водой, обтеревъ лицо до-суха, вытереть его затѣмъ огуречной водой и дать высохнуть. При сильномъ загарѣ дѣлать это утромъ и вечеромъ.

3) Жидкость противъ загара.

Въ полштофѣ чистой воды вскипятить нѣсколько разъ четверть фунта мелконарѣзаннаго горькаго миндаля; процѣдить, прибавить полстакана розовой воды и стаканъ жидкаго меду. Употреблять по поламъ съ водою, обтирая лицо на ночь.

4) Вода отъ веснушекъ.

Буры 25 частей, розовой воды 250 частей. Растворомъ этимъ натирать лицо, дать просохнуть и умыться часа черезъ два простой водой.

5) Турецкая пудра отъ веснушекъ и печеночныхъ пятенъ.

Маисовой и картофельной муки по 30 золотниковъ, миндальнаго масла четверть фунта, померанцевой эссенціи, розоваго масла и перувіанскаго бальзама по нѣскольку капель для запаха. Все это смѣшивается въ ступкѣ въ однородную массу, затѣмъ высушивается и, превращенное въ порошокъ, употребляется какъ пудра.

6) Средство отъ веснушекъ и печеночныхъ пятенъ.

Средство это—натираніе зеленымъ мыломъ по способу Гебры, указанному по № 4, при перечисленіи веществъ, способствующихъ уничтоженію прыщей. Имъ натираютъ веснушки и пятна на ночь, или же утромъ, за полчаса до умыванія.

7) Растворъ сулемы противъ веснушекъ.

Это средство, какъ очень сильное и могущее имѣть вліяніе на общее здоровье организма, надо употреблять только въ самыхъ упорныхъ случаяхъ. Растворить въ потребномъ количествѣ спирта двадцать граммъ сулемы и затѣмъ влить этотъ растворъ на стаканъ воды. Прикладывать небольшіе, смоченные этимъ растворомъ, компрессы на веснушки и печеночныя пятна, держа компрессы не долѣе пяти минутъ

8) Тѣсто противъ красныхъ пятенъ на лицѣ.

Взять полфунта мѣлу въ порошкѣ, воды и глицерину по стольку чтобы при смѣшиваніи образовалось тѣсто, густоты пластыря. Сдѣланныя изъ этого тѣста лепешки прикладываются на ночь къ краснымъ пятнамъ кожи.

9) Умыванье для бѣлизны и нѣжности кожи.

Истолочь въ каменной ступкѣ осьмушку свѣжаго сладкаго миндалю и 3—4 штуки горькаго, постепенно подливая: розовой воды одинъ фунтъ и померанцевой воды одинъ фунтъ. Когда получится такимъ образомъ миндальное молоко, прибавить въ него бензойной тинктуры одинъ лотъ и буры въ порошкѣ четверть фунта.

10) Хорошее умыванье для бѣлизны лица.

Фунтъ лучшаго рису наливаютъ холодною водою, такъ, чтобы онъ былъ совершенно покрытъ ею, и ежедневно перемѣняютъ воду. Черезъ 12 дней рисъ этотъ надо перемыть и толочь въ совершенно чистой ступкѣ, подливая понемногу воды. Къ кашицѣ прибавить $^1/_4$ ф. горькаго миндалю, и молоко, полученное при толченіи послѣдняго съ розовою водою, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить два стакана хорошей водки, процѣдить, вылить въ штофъ и долить его простой водой. Держать въ холодномъ мѣстѣ и тщательно закупоривать.

11) Жидкость отъ загара Kaccio.

По одному фунту розовой и бензойной воды, полъ-унціи химически чистаго поташа (Kali carbonicum purum), одну унцію настойки росного ладона. Жидкостью этою натирается на ночь лицо съ помощью губки и оставляется до утра, а утромъ умывается холодною водою и мыломъ.

12) Пудра для уничтоженія красноты на кожѣ.

Ручная пудра (Enamel Powder), употребляется обыкновенно въ сухомъ видѣ и состоитъ изъ порошка талька (морской пѣнки), жемчужной бѣли (основнаго азотнокислаго висмута) и небольшаго количества кармина.

13) Дѣвичье молоко (Lait virginal).

8 золотниковъ бензойной тинктуры и 1 штофъ какой угодно чистой воды при постоянномъ помѣшиваніи. Этой смѣсью умывается кожа по вечерамъ, передъ сномъ.

14) Средство отъ красноты кожи.

Росный ладонъ (бензоинъ) съ водою, или, лучше, съ миндальнымъ молокомъ извѣстенъ подъ названіемъ дѣвичьяго молока. Бензойное умыванье очень хорошо и полезно въ слѣдующемъ составѣ: на 1 часть бензойной тинктуры слѣдуетъ прибавить 10—30 частей миндальнаго молока и затѣмъ розовой, померанцевой или иной душистой воды, также немного перувіанскаго бальзама. Бензоинъ придаетъ кожѣ бѣлый оттѣнокъ.

15) Различныя средства противъ веснушекъ.

а) Смѣсь сока крессъ-салата, меда и хрѣна, настоенная на винномъ уксусѣ впродолженіи двухъ недѣль.

б) Кислое молоко, растворъ буры или камфарный спиртъ.

в) Огуречный сокъ съ сѣрной печенью или квасцами.

г) Смачиваніе веснушекъ соленой водой, которую оставляютъ высыхать на кожѣ, или же сѣрнымъ молокомъ съ сокомъ незрѣлой смородины.

д) Тѣсто изъ сладкихъ и горькихъ миндалей употребляется въ видѣ прикладыванія къ веснушкамъ, а вслѣдъ за нимъ — втираніе въ кожу лимоннаго сока.

е) Eau de Luce, составленная изъ испанскаго масла, виннаго спирта, янтарнаго масла, меккскаго бальзама и нашатырнаго спирта. При употребленіи разбавлять виннымъ спиртомъ.

ж) Мазь изъ сока рѣдьки и коровьяго масла.

з) Мазь изъ миндальнаго масла и лимоннаго сока съ небольшимъ количествомъ горчицы,

и) Часть винограднаго экстракта на 24 части розовой воды.

і) 10 частей свѣжаго огуречнаго сока съ 30 частями дистиллированной воды и 1 частью кристаллизованной воды. Отстаиваются въ теченіи 3 дней, отцѣживаются, послѣ чего прибавляется 1 часть одеколона.

к) Liliones, состоящій изъ 1 части поташа, 2 ч. буры, 15 ч. розовой воды, 15 ч. малиновой воды и 2 ч. одеколона.

л) Смѣсь очищеннаго поташа, повареной соли, розовой воды и померанцевой воды. Перваго 11 част., второй 8 част., третьей 240 частей и четвертой 60 частей.

м) Растворъ 90 центигр. ($^1/_4$ доли) сулемы въ 8 золотн. дистиллир.

воды. Употреблять въ видѣ гладкихъ компрессовъ. Если кожа послѣ этого воспаляется—накладывать компрессы, смоченные въ маслѣ.

16) Средство отъ загара.

Снять кожу съ двухъ-трехъ свѣжихъ лимоновъ, всѣ зерна выбросить вонъ, а самые лимоны искрошить помельче и положить въ штофъ съ пѣннымъ виномъ, который поставить на двое сутокъ на солнцепёкъ. Послѣ этого положить въ штофъ восемь взбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ и, взболтавъ все хорошенько, влить туда же рюмку одеколону и процѣдить смѣсь сквозь чистую ветошку. Этою бѣловатою жидкостью вытирать лицо до-суха, послѣ обыкновеннаго умыванья.

17) Средство противъ трескания кожи.

Противъ трескания кожи лучшее и простѣйшее домашнее средство слѣдующее: на 1 часть наскобленнаго марсельскаго мыла налить десять частей кипятку, дать остыть раствору и затѣмъ разбавить $^1/_4$ частью прованскаго масла и взбалтывать. Отъ этого получится жидкость молочнаго цвѣта. Предъ употребленіемъ слѣдуетъ всегда взбалтывать. Можно тоже подлить болѣе прованскаго масла, если желаютъ получить болѣе густую эмульсію.

18) Мазь противъ трескания, паршавости кожи.

Двѣ драхмы перувіанскаго бальзама, десять капель чистой карболовой кислоты, полъ-унціи глицерину и по одной унціи вазелина и спермацета. Все это тщательно смѣшивается и сохраняется въ хорошо закупоренной банкѣ. Этою мазью намазывается кожа на ночь и утромъ смывается теплою водою.

19) Средство противъ трескания кожи.

Это самое дешевое и хорошее средство. Берется хорошее гусиное сало; топится и процѣживается сквозь кисею для удаленія разныхъ веществъ, послѣ чего топленое сало сливается въ какую-нибудь банку. При употребленіи, руки или лицо намазываются жирно этимъ саломъ и на руки одѣваются лайковыя перчатки, и оставляются на всю ночь. Утромъ смываютъ теплою водою. Средство это, не смотря на свою простоту, очень хорошее.

ГИГІЕНА ВОЛОСЪ, ЗУБОВЪ И НОГТЕЙ.

А. Мѣры противъ выпаденія волосъ и средства для ихъ рощенія.

Выпаденіе волосъ является всего чаще послѣ болѣзней общихъ, или собственно мѣстныхъ страданій головы. Отъ мигрени и головныхъ невралгій часто лысѣютъ темя и затылокъ. Послѣ тифоидныхъ горячекъ волосы часто вылѣзаютъ цѣликомъ. Необходимо поэтому у выздоравливающаго выбрить голову два или три раза сряду. Это собственно единственный случай, гдѣ позволительна такая непріятная операція. Отнюдь не слѣдуетъ, какъ это имѣютъ иные обыкновеніе дѣлать, брить волосы у дѣтей, потому что отъ этого волосы дѣлаются жесткими и измѣняются въ цвѣтѣ.

Совершенно достаточно подстригать па полвершка волосы во время новолунія, наканунѣ первой четверти. Замѣчено, что подстриженные въ это время волосы растутъ быстрѣе. Никогда не должно стричь, если чувствуешь себя почему-то слабымъ или взволнованнымъ. Если у дѣвочекъ волосы рѣдки, то надо до десяти лѣтъ подстригать ихъ до конца шеи, но послѣ этихъ лѣтъ не должно стричь волосы такъ коротко, потому что въ такихъ случаяхъ часто они совсѣмъ перестаютъ рости. Мнѣніе, что часто подстригаемые волосы густѣютъ, есть предразсудокъ: въ этомъ легко убѣдиться, если вспомнить, что половина мужчинъ лысѣютъ къ сорокалѣтнему возрасту.

Одна изъ причинъ выпаденія волосъ — лѣтняя вечерняя роса, которая, кромѣ того, вызываетъ и нервныя болѣзни головы; поэтому, выходя лѣтнимъ вечеромъ на воздухъ, необходимо покрывать голову платкомъ. Фальшивые волосы также могутъ причинить вылѣзаніе собственныхъ, сдавливая послѣдніе своею массою и препятствуя доступу воздуха, не говоря уже о томъ, что фальшивые волосы могутъ быть взяты отъ больныхъ. Часто удается вылечить упорную мигрень — единственно запрещеніемъ носить привязныя косы и накладки.

Строгая чистота есть самое лучшее предохранительное средство; возможно часто мыть голову мыломъ и слабымъ щелокомъ въ высшей степени полезно, а ежедневная чистка гребней и щетокъ безусловно

необходима. Чесать голову ежедневно частымъ гребнемъ не слѣдуетъ: при утреннемъ причесываніи надо довольствоваться рѣдкой гребенкой и мягкой щеткой и, притомъ, приступать къ этому не ранѣе получаса послѣ того, какъ встали съ постели. Очень вредно спать въ колпакахъ и чепчикахъ: поэтому не слѣдуетъ пріучать къ тому дѣтей.

Есть несмѣтное множество средствъ для рощенія волосъ. Здѣсь будутъ *предложены, преимущественно, совершенно* безвредныя и тѣмъ не менѣе дѣйствительныя. Надо помнить, что лекарственныя средства разнятся, смотря по цвѣту волосъ, причинамъ ихъ выпаденія и организму человѣка. На это будутъ сдѣланы соотвѣтствующія указанія.

1) Вода для мытья волосъ.

На стаканъ чистой воды прибавляется пять или десять капель нашатырнаго спирта. Водой этой хорошо мыть голову во всѣхъ случаяхъ.

2) Средство противъ перхоти и зуда головной кожи.

Дѣлая проборы въ различныхъ мѣстахъ головы, натирать головную кожу самой мелкой, бѣлой и хорошо высушенной солью, потомъ удалить ее простымъ расчесываніемъ волосъ. Употреблять это средство должно не чаще двухъ разъ въ недѣлю; оно особенно пригодно у блондинокъ.

3) Средство отъ выпаденія волосъ.

Взять четверть фунта орѣховыхъ листьевъ, налить четырьмя штофами воды и кипятить, давъ выпариться до двухъ-третей. Остудить и процѣдить. Водой этой смачивать голову два раза въ недѣлю; она пригодна для брюнетокъ, потерявшихъ волосы послѣ болѣзни.

4) Хинная водка.

На стаканъ французской водки или коньяку взять пять гранъ сѣрнокислаго хинина, растворить. Смачивать этой водкой *корни* волосъ раза три въ недѣлю. Это средство хорошо при вылѣзаніи волосъ послѣ острыхъ болѣзней.

5) Помада для рощенія волосъ.

Бычачьяго мозга, морской соли и рѣдичнаго соку взять поровну; прибавить немного бѣлаго воску и нѣсколько капель душистаго масла, для запаха. Натирать волосы у корней два раза въ недѣлю. Годится преимущественно для темныхъ волосъ.

6) Англійская вода для рощенія волосъ и уничтоженія перхоти.

Розовой воды фунтъ; уксусной кислоты полунціи; тинктуры шпанскихъ мушекъ одну драхму; фіалковой эссенціи полдрахмы. Смѣшать все тщательно. Намочивъ небольшую губку, натирать корни волосъ на ночь, два раза въ недѣлю. Послѣ натиранія чувствуется легкое щипаніе кожи. Вода эта годится при бѣлокурыхъ волосахъ и жирной кожѣ головы.

7) Вода для рощенія волосъ.

Взять корня репейника 14 золотниковъ; хинной коры 7 золотниковъ; двѣ бутылки хорошаго чернаго пива. Коренья изрѣзать мелко, хинную корку истолочь и, положивъ все въ пиво, дать стоять сутки, а потомъ вылить въ кострюлю, варить полчаса и процѣдить сквозь фланель. Остудивъ, прибавить двѣ столовыхъ ложки одеколону. Примачивать волосы на ночь. Вода эта годится для всякихъ волосъ, но особенно для бѣлокурыхъ.

8) Глицеринъ и вазелинъ.

Если сухіе и непослушные гребню волосы требуютъ непремѣнно помады, то лучше всего для этой цѣли пользоваться небольшимъ количествомъ глицерина или вазелина. Но вообще помады чаще вредны, чѣмъ полезны. Если рѣдкость волосъ зависитъ отъ сальной угреватой кожи, то всякое жирное вещество только способствуетъ недѣятельности волосныхъ луковицъ. Съ другой стороны, частое помаженье затрудняетъ чистое содержаніе головы. безъ чего всѣ средства недѣйствительны.

9) Тополевая помада для укрѣпленія и блеска волосъ.

Весною собрать только что распускающіяся почки обыкновеннаго тополя, положить въ свѣжее свиное сало и поставить на плиту. Когда сало совершенно растопится, процѣдить его сквозь чистую тряпку, крѣпко выжимая почки, чтобы извлечь изъ нихъ весь сокъ. Затѣмъ растирать эту помаду въ глиняной чашкѣ деревянною ложкою, пока сало не остынетъ и не смѣшается съ сокомъ почекъ. Помада эта пахнетъ непріятно; поэтому въ нее необходимо прибавлять нѣсколько капель перувіанскаго бальзама. Употребленіе этой помады обыкновенно: раза три въ недѣлю смазываются корни волосъ. Надо замѣтить, что при продолжительномъ употребленіи этого средства цвѣтъ волосъ замѣтно темнѣетъ.

10) Американскій Bay-Rhum для укрѣпленія и рощенія волосъ.

Для приготовленія этой жидкости смѣшиваютъ въ стклянкѣ 150 частей настойки (спиртной) лавровыхъ листьевъ, съ 2 частями эфирнаго лавроваго масла и 30 частями двууглекислаго амміака; особо растворяютъ 10 золотниковъ буры въ 1 квартѣ розовой воды. Оба раствора смѣшиваютъ, тщательно взбалтываютъ и черезъ два часа процѣживаютъ сквозь пропускную бумагу, въ стеклянной воронкѣ.

11) Вода Викторія, д-ра Декока.

Два золотника нашатырнаго спирту смѣшиваются до эмульсіи съ миндальнымъ масломъ; къ смѣси прибавляется 8 золотниковъ размариннаго экстракту и ползолотника мушкатнаго масла; все это сильно взбалтывается и понемногу въ смѣсь примѣшивается полфунта розовой воды. Этимъ составомъ смачиваютъ каждый вечеръ кожу головы при помощи губки.

12) Помада для рощенія волосъ Дюпюитрена.

Смѣшать 8 золотниковъ бычачьяго мозга, 1 золотникъ хиннаго экстракту, ползолотника настойки шпанскихъ мушекъ (tinctura cantharidum), ползолотника свѣжаго лимоннаго соку и по 8 капель лимоннаго и бергамотнаго масла, для запаха.

13) Чесночная вода для рощенія волосъ.

Одну или двѣ луковки чесноку мелко изрѣзать и втеченіи 36 часовъ настоять въ одномъ фунтѣ французской водки; жидкость отцѣдить и смѣшать съ отваромъ лопушнаго корня.

14) Средство для уничтоженія мелкихъ шерстевидныхъ волосъ на рукахъ и ногахъ.

Ѣдкой извести—двѣ части; порошку фіалковаго корня — одну часть. Этою пудрою, съ большою осторожностью и по небольшимъ участкамъ заразъ, присыпаютъ кожу рукъ и ногъ, съ которыхъ хотятъ удалить некрасивый пухъ. На лицѣ этотъ порошокъ не слѣдуетъ употреблять ни въ какомъ случаѣ.

15) Помада для рощенія волосъ.

Два грана сулемы (Mercurius sublimat Corrosiv, Hydrargyr. bichloratum), одну драхму настойки шпанскихъ мухъ (Tinctura Cantharidum), унцію спермацета, пять капель пахучаго масла. Употребляется какъ обыкновенная помада. Средство очень сильное и употребляется въ

крайнихъ случаяхъ. Хорошая и невредная для здоровья помада, только безъ сулемы.

16) Средство для укрѣпленія волосъ.

Двѣ унціи хмѣлю обвариваются кипяткомъ и ставятся въ горячую воду на полчаса; послѣ этого процѣживаютъ сквозь холстъ и прибавляютъ двѣ драхмы настойки шпанскихъ мухъ. Когда эта жидкость будетъ готова, то нужно вымыть голову горячею водою съ мыломъ и вытереть до суха; черезъ часъ послѣ мытья нужно подогрѣть приготовленную жидкость и вымыть голову, но никогда не нужно послѣ этой жидкости мыть голову опять водою, а только слегка вытереть волосы и ложиться въ постель. При началѣ леченія лучше всего выстричь волоса подъ гребенку. Если это обмываніе дѣлать аккуратно каждый день, то въ непродолжительномъ времени выпаденіе волосъ прекращается.

17) Втираніе для возстановленія роста бровей врача Крисгабера.

Употребляется съ успѣхомъ въ томъ случаѣ, если корни еще существуютъ. Жизненную силу ихъ можно возбудить втираніями слѣдующей микстуры: хинной сѣрнокислой соли $1/4$ золотника, рому 24 золотн., бальзама Фіоравенти 6 золотн., тинктуры корицы $2 1/2$ золотн., тинтуры испанской мухи $1/2$ золотн.

18) Элеопатъ.

Составъ этотъ состоитъ изъ сока цвѣтовъ Fol. Elaeopath. montanae officin. Finland., растущихъ только въ сѣверныхъ частяхъ Финляндіи и Швеціи на вершинахъ горъ. «Элеопатъ» рекомендуется въ Швеціи (Шведск. фармакоп.) для рожепицъ, въ дѣтскомъ возрастѣ во время употребленія меркуріальныхъ втираній (фрикцій), т. е. въ такихъ случаяхъ, въ которыхъ такъ часто наблюдается выпаденіе волосъ, какъ *предохраняющее* средство, укрѣпляющее корни волосъ и способствующее ихъ питанію.

Б. Зубы.

Главнѣйшая задача гигіены зубовъ есть, разумѣется, сохраненіе ихъ въ цѣлости. Каждый зубъ покрытъ въ наружной части слоемъ эмали, предохраняющей его отъ разрушенія. Лишь только эмаль сой-

деть съ зуба, онъ начинаетъ крошиться, причемъ вскорѣ обнаруживается дупло и обнажается зубной нервъ. Зубная эмаль уничтожается отъ кислотъ, если онѣ не разведены достаточно водою, отъ быстрыхъ перемѣнъ температуры пищи и питья, а главное—отъ нечистоты полости рта, застаиванья и гніенія остатковъ пищи и т. п. Съ обнаженіемъ нерва появляется зубная боль, которую многіе не выдерживаютъ и спѣшатъ выдернуть зубъ, чего, по возможности, надо избѣгать, потому что недостатокъ зубовъ препятствуетъ ясному произношенію, а съ другой стороны, уменьшая способность жевать, вредитъ общему здоровью организма. Для содержанія полости рта и зубовъ въ чистотѣ достаточно тщательное полосканье холодною водою и чистка раза два въ недѣлю простымъ березовымъ угольнымъ порошкомъ, при помощи зубной щетки. Для желающихъ мы прилагаемъ здѣсь рядъ средствъ для чистки зубовъ, изъ тѣхъ, которыя не могутъ принести ни общаго, ни мѣстнаго вреда здоровью.

1) Зубной порошокъ.

Березоваго угля, мелко истолченнаго и просѣяннаго — четверть фунта; ржаныхъ сухарей толченыхъ и просѣянныхъ — осьмую часть фунта. Смѣшать и прибавить нѣсколько капель мятной эссенціи.

2) Хинный порошокъ для чистки зубовъ.

Взять 15 золотниковъ мелко истолченнаго березоваго угля и смѣшать съ четырьмя золотниками жженой магнезіи; прибавить золотникъ сѣрнокислаго хинина; смочить порошокъ нѣсколькими мятными каплями.

3) Англійскій зубной порошокъ.

Тальку (морской пѣнки) въ тончайшемъ порошкѣ—8 золотниковъ: мятной эссенціи—10 капель. Порошокъ этотъ бѣлаго цвѣта и слѣдовательно не пачкаетъ, какъ угольный.

4) Вода Ботто (Eau de Botot) для полосканія зубовъ.

Въ одной бутылкѣ водки, втеченіи двухъ недѣль, настаиваются: анису—10 золотниковъ; гвоздики—2 золотника; корицы и кошенили по два золотника. По окончаніи настаиванія, жидкость процѣживается и къ ней прибавляется чайная ложка мятныхъ капель. Для полосканья на стаканъ воды наливается рюмка Eau de Botot.

5) Противоцынготное полосканье для зубовъ.

Бертолетовой соли и квасцовъ по два золотника; воды — одинъ фунтъ. Этотъ растворъ укрѣпляетъ десна и уничтожаетъ дурной запахъ изо рта.

6) Полосканье для бѣлизны зубовъ.

Восемь золотниковъ буры растворить въ штофѣ воды, только что вскипѣвшей. По охлажденіи, прибавить по чайной ложкѣ тинктуры мирры и камфорнаго спирту. Для полосканья—рюмку на стаканъ чистой воды.

7) Элексиръ отъ зубной боли.

Настойки корня пиретры—3 золотника, спирту въ 85°—6 золотниковъ, настойки опія—ползолотника и камфоры въ порошкѣ — золотникъ. Употреблять этотъ эликсиръ можно, прикладывая его къ зубу на кусочкѣ ваты.

8) Вода противъ дурнаго запаха изо рта.

Хлористой извести—2 золотника, воды — одинъ фунтъ. Растворить, процѣдить и прибавить: перечной мяты—32 золотника; сахару—20 золотниковъ. Этой водою полоскать ротъ, не разбавляя.

9) Лепешки для уничтоженія дурнаго запаха изо рта

Шоколаду или кофе въ порошкѣ — 10 золотниковъ; угольнаго порошку—3 золотника; сахару и ванили – по 3 золотника; гуммиарабику и воды столько, чтобы вышло изъ всего вмѣстѣ тѣсто для лепешекъ. Надѣлать лепешекъ, каждую величиною въ двугривенный и толщиною въ спинку ножа, жевать штукъ по шести въ день.

10) Средство для приданія дыханію аромата.

Свѣжей или даже сухой, нѣсколько смоченной, земляникой натирать десна, а остатки ягодъ, не выполаскивая рта, слизать кончикомъ языка.

11) Зубной порошокъ.

Порошокъ этотъ получается бѣлый, при смачиваніи измѣняетъ свой цвѣтъ и переходитъ въ красный. Приготовляется слѣдующимъ образомъ: берутъ 1 часть кошенили и 2 ч. квасц. и превращаютъ въ мелкій порошокъ; этотъ порошокъ смѣшиваютъ съ 32 ч. порошка фіалки, 40 ч. кремортартора, 5 част. углекислой магнезіи съ 20 ч. порошка кости каракатицы (oss. sepiae pul.); все это растирается и прибавляется нѣсколько (5—10) капель розоваго масла.

12) Полосканіе для укрѣпленія десенъ.

Одну унцію тинктуры хинной корки, по полъ унціи тинктуры смолы бакаутоваго дерева (Tinctura Resinae Guajaci) и тинктуры корня Ратаніи (Tinctura Ratanhiae), двѣ драхмы мятной тинктуры, тридцать капель гвоздичнаго масла. При полосканіи нужно чайную ложку этой смѣси на стаканъ воды и полоскать какъ можно чаще (отъ 10—15) въ день. Это полосканіе не только укрѣпляетъ десны и уничтожаетъ непріятный запахъ изо рта, но также, предохраняетъ отъ зубной боли.

13) Зубной порошокъ для укрѣпленія зубовъ и уничтоженія дурнаго запаха.

Полъ-фунта порошку фіалковаго корня, по четверти фунта порошку ирнаго корня (Radix Calami aromatici) и углекислой магнезіи, порошку камфоры полъ-драхмы, одну драхму таннину (Acidum tannicum) и мятнаго или лимоннаго масла двадцать капель.

В. Ногти.

Ногти состоятъ изъ роговаго вещества, аналогичнаго веществу волосъ и верхней кожицы. У различныхъ людей они представляютъ особенности въ степени твердости, гибкости и прозрачности. Нормальный ноготь долженъ быть не слишкомъ твердъ и не очень мягокъ, совершенно прозраченъ, безъ полосъ молочнаго цвѣта и на столько гибокъ, чтобы, выпрямляясь послѣ сгибанія, не обнаруживалъ бѣлыхъ поперечныхъ тонкихъ линій, а тѣмъ менѣе надломовъ. Слишкомъ частое остриганіе ногтей дѣлаетъ ихъ черезчуръ крѣпкими и грубыми, а удаленіе грязи изъ подъ ногтей спичками, стальными инструментами, булавками и т. п. очень вредитъ прозрачности. Всего лучше удалять грязь роговой палочкой или гусинымъ перомъ.

1) Англійская помада для укрѣпленія слишкомъ мягкихъ ногтей.

Смѣшать одинъ крутосваренный яичный желтокъ съ ползолотникомъ растопленнаго бѣлаго воску; прибавить миндальнаго масла столько, чтобы образовалась помада, которою смазывать на ночь ногти, надѣвая сверху перчатки.

2) Вода для приданія хорошаго цвѣта ногтямъ.

Тинктуры мирры—ползолотника; разведенной сѣрной кислоты—золотникъ; воды—8 золотниковъ. Въ этой водѣ, утромъ и вечеромъ, держать минуть по 5 кончики пальцевъ, предварительно вымывъ мыломъ руки.

3) Порошокъ для блеска ногтей.

Взять небольшое количество двуокиси олова (*порошокъ, употребляемый* для полировки мрамора и черепаховыхъ вещей), смочить лавандовымъ масломъ *и подцвѣтить карминомъ. Этимъ* порошкомъ трутъ ногти помощью пальца перчатки.

4) Оникссокаль для полированія ногтей.

Катеху и красной хинной корки взять поровну и истолочь въ мелкій порошокъ; затѣмъ *прибавить нѣсколько* капель бензойной настойки и все тщательно перемѣшать вмѣстѣ. Натирать этимъ порошкомъ ногти, при помощи кусочка замши. Передъ полированіемъ очень хорошо *протереть слегка очень тонкой наждачной бумагой.*

ВАННЫ.

1) Теплая ванна.

Всякая женщина, дорожащая своею красотой, должна брать теплую ванну, *по крайней мѣрѣ, три раза* въ мѣсяцъ. Температура такой ванны 22—25° Р.; впрочемъ, она можетъ быть нѣсколько выше или ниже — дѣло въ томъ, чтобы пребываніе въ ней было пріятно. Теплая ванна, кромѣ очищенія кожи, дѣйствуетъ успокоительно на нервы. Теплой ванной не слѣдуетъ пользоваться тотчасъ послѣ ѣды: *необходимо, чтобы прошло не менѣе трехъ* часовъ, иначе, вслѣдствіе отлива крови отъ внутренностей къ поверхности тѣла, можетъ остановиться пищевареніе.

2) Ванна съ отрубями.

Такая ванна хорошо смягчаетъ кожу и дѣлаетъ ее нѣжнѣе. Два фунта отрубей всыпаютъ въ мѣшокъ и кипятятъ въ полведрѣ воды *впродолженія* 1/4 часа, *потомъ вливаютъ наваръ въ ванну.*

3) Ванна съ желатиной.

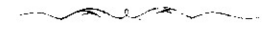
Успокоивающая нервное раздраженіе и мягчительная. Фунтъ желатины распускаютъ въ достаточномъ количествѣ горячей воды и потомъ выливаютъ въ ванну.

4) Щелочная ванна.

Такая ванна хороша при хроническихъ сыпяхъ на тѣлѣ (на угряхъ на спинѣ и груди). Приготовляется прибавленіемъ къ теплой ваннѣ отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ фунта соды.

5) Сѣрная ванна.

Употребляется также въ хроническихъ кожныхъ болѣзняхъ. Одну восьмую фунта сѣрнокислаго калія и $^1/_4$ фунта желатины на ванну.



ГРИМИРОВКА.

Помѣщая въ нашемъ сборникѣ эту главу, мы имѣли въ виду не только потребности театра (домашнихъ спектаклей), но главнымъ образомъ случаи, когда бываетъ совершенно необходимо прибѣгать къ искусству, для того чтобы скрыть природные недостатки. Употребленіе бѣлилъ, румянъ и красокъ безъ крайней необходимости не можетъ считаться вполнѣ нравственнымъ, но оно дѣлается позволительнымъ, когда вызывается требованіями приличія. Видъ дурныхъ зубовъ вообще непріятенъ и есть особы, которыя не могутъ видѣть испорченные зубы; необходимо избавить ихъ отъ этой непріятности. Тоже самое можно сказать не объ однихъ дурныхъ зубахъ, но и о другихъ внѣшнихъ недостаткахъ, которые точно также гораздо благоразумнѣе скрыть, чѣмъ оставлять на-показъ. Мы выбрали, по возможности, безвредныя средства, которыя можно всегда сдѣлать дома и практичность которыхъ доказана опытомъ.

1) Безвредныя бѣлила.

Тальку венеціанскаго въ порошкѣ и самаго чистаго мѣлу по ровной части. Если къ этой смѣси прибавить немного кармину, то получаются румяна.

2) Жидкость для окрашиванія губъ и щекъ.

Восемь золотниковъ кармина настаиваются, втеченіи 36 часовъ, въ бутылкѣ чистой воды, съ прибавленіемъ четверти фунта нашатырнаго спирту. По истеченіи этого времени, къ смѣси прибавляется розовой воды, на столько, чтобы развести до желаемаго цвѣта.

3) Бѣлила не вредящія кожѣ.

Истолочь въ мѣдной ступкѣ кусокъ венеціанской мыловки (saponaria venet.) въ самый мелкій порошокъ, просѣять сквозь частое сито, положить въ уксусъ на шесть дней; потомъ, сливъ уксусъ, перемывать въ водѣ до тѣхъ поръ, пока не останется кислоты; затѣмъ высушить на бумагѣ. Когда нужно употреблять, взять немного порошку, смѣшать съ розовой водой.

4) Безвредныя румяны.

Кармину—одинъ золотникъ стереть съ небольшимъ количествомъ воды; истолочь въ мелкій порошокъ лучшей венеціанской мыловки, высыпать на блюдечко, подливать понемногу растворъ кармина и растирать пальцемъ. Потомъ прибавить на кончикъ столоваго ножа гуммиарабику и 10 капель прованскаго масла, и все вмѣстѣ стереть снова. Высушивъ, столочь въ фарфоровой ступкѣ въ порошокъ.

5) Голубая краска для жилокъ.

Кусокъ самаго лучшаго мѣлу растирается въ мельчайшій порошокъ, затѣмъ окрашивается нѣсколькими каплями берлинской лазури. При помощи гуммиарабика, изъ этого порошка дѣлается тѣсто, сохраняемое въ боченочкахъ. Для подведенія жилокъ берутъ кожаную растушовку и макаютъ ея кончикъ въ тѣсто.

6) Тѣсто для подкрашиванія бровей.

Двѣнадцать золотниковъ чистаго говяжьяго сала и 3 золотника воску стопляютъ вмѣстѣ, затѣмъ примѣшиваютъ къ этому спуску черной краски (noir d'ivoire) или темно-коричневой (умбры), смотря по нужному цвѣту. Размѣшавъ ровнѣе краску, скатываютъ изъ смѣси палочки. Краску берутъ на бородку пера, или самую маленькую щепочку.

7) Коголь для рѣсницъ.

Небольшой кусочекъ китайской туши растворяютъ въ горячей розовой водѣ, на что потребно не менѣе сутокъ или двухъ. Краску наводятъ на рѣсницы и края вѣкъ при помощи кожаной растушовки.

8) Розанилинъ.

Это вещество получается обработкой анилина двухлористымъ углеродомъ. Розанилинъ такъ пристаетъ къ кожѣ, что едва отмывается съ мыломъ; его употребляютъ главнымъ образомъ для губъ Растворяютъ 15 гранъ розанилина въ унцѣ спирта и потомъ разводятъ водою нѣсколько капель состава до желаемаго цвѣта. Намазываютъ при помощи кисточки.

9) Аллоксанъ.

Аллоксанъ есть бѣлое, кристаллическое вещество, растворимое въ водѣ и имѣющее свойство алѣть подъ вліяніемъ дневнаго свѣта или вечерняго освѣщенія, доходя при этомъ въ крѣпкихъ растворахъ до пунцоваго съ отливомъ. Это качество составляетъ его важное неудобство, потому что трудно указать дозу, выше которой имѣется опасность, намазавъ имъ лицо, обратиться въ багровую маску. Въ Англіи приготовляютъ кольдъ-кремъ, носящій названіе Schnouda, прибавляя двѣ драхмы аллоксана къ фунту воды и окрашивая потомъ этою водою обыкновенный кольдъ-кремъ. Этимъ кремомъ слегка намазываютъ щеки и черезъ нѣсколько минутъ появляется нѣжно-розовое окрашиваніе *).

Для театральной гримировки въ продажѣ существуетъ масса карандашей различныхъ цвѣтовъ, имѣющихъ назначеніемъ придавать лицу оттѣнки цвѣта соотвѣтственно изображаемому типу. Здѣсь мы не приводимъ рецептовъ для приготовленія этихъ карандашей потому, что ихъ цѣна довольно доступна, а домашнее приготовленіе кропотливо и не дешево. Умѣнью пользоваться этими карандашами нельзя научиться изъ описанія: тутъ главное личное наблюденіе надъ особенностями цвѣта лица того или другаго типа. Какъ по отношенію къ этимъ карандашамъ, такъ въ особенности къ карандашу синему, назначенному для наведенія жилокъ, надо прежде всего имѣть въ виду быть возможно близко къ природѣ. Столь пріятныя для глазъ синія жилки въ области глазъ и висковъ, хотя и не имѣютъ одинаковаго у каждаго расположенія, но все-таки размѣщаются на лицѣ въ опредѣленныхъ направленіяхъ: слѣдовательно что-нибудь очень рѣзкое въ

*) Всѣ описанныя здѣсь косметическія средства можно выписывать въ готовомъ видѣ черезъ «Бюро Дамскихъ Порученій для иногородныхъ».

расположеніи жилокъ легко бросится въ глаза и заставитъ подозрѣвать искусственные пріемы. Прилагаемъ списокъ карандашей для гримировки, съ обозначеніемъ ихъ цѣнъ въ косметическихъ магазинахъ:

Карандаши для бровей черные, коричневые, красные, синіе, свѣтлые, въ металлическихъ пиналахъ. Crayons noirs, bruns, rouges, bleus, châtains, blonds, pour cils et sourcils пиналъ отъ 20 коп и дороже; въ пиналѣ изъ слоновой кости 1 руб. 75 коп

Карандаши для гримировки. Crayons pour Acteurs. Карандаши тоненькіе, цвѣтовъ: бѣлаго тѣльнаго, сѣраго, темно-краснаго, коричневаго, чернаго—палочка 30 к.; коробка въ 6 шт 1 р. 50 к Карандаши толстые, длинные: тѣльнаго цвѣта 6 нумеровъ, № 1 по 6, юноша, мужчина, военный, морякъ, бонвиванъ, старикъ—палочка 85 к: коробка въ 12 шт. 1 р. 50 к. Карандаши толстые, короткіе и длинные, разныхъ національностей, 9 нумеровъ, № 7 по 15: Африканецъ, Отелло, Аида, Мулатъ, Китаецъ, Индѣецъ и пр., короткіе—палочка 85 к., коробка въ 2 шт. 1 р. 50 к; длинные: палочка 1 р. 50 к., коробка въ 2 шт. 3 р. Карандаши для бровей, тоненькіе: черные, коричневые, свѣтлые, красные—палочка 50 к Какаовое мыло—Beurre de Cacao, для снимашія румянъ, бѣлилъ и краски съ лица, палочка 75 к. Кисточки бумажныя для бровей отъ 15 к Fard indien, pour cils et sourcils—коробка отъ 75 к Noir indien, pour cheveux, moustaches et favoris коробка 1 р. Etui mysterieux, содержащій румяна, бѣлила, краску для бровей и т. п.—1 р 50 к. Bleu pour Veines—1 р. 25 к. Rezeau d'Azur, pour Veines—2 р. 50 к Сиркасіенъ —Circassienne Пироме Pyrommée.—Когейль. Kohеuil, pour les yeux—2 р. 25 к.

Блескъ и живость *глазъ*, взгляда, само собою понятно, составляетъ существенное условіе красоты лица. Нечего доказывать, что здѣсь почти все зависитъ, кромѣ возраста, отъ общаго состоянія здоровья и отъ здороваго состоянія собственно глазъ. На послѣднее всего болѣе слѣдуетъ обращать вниманіе. Часто красота вѣкъ придаетъ мутный оттѣнокъ глазамъ; въ этомъ случаѣ можно помочь горю, промывая глаза раза два-три въ день розовою водою или холоднымъ крѣпкимъ чаемъ. Легкое пудренье волосъ на лбу и бровяхъ также придаетъ извѣстной степени живость взгляду.

Другихъ специальныхъ средствъ для блеска глазъ не существуетъ, хотя и здѣсь шарлатанство находитъ обильную пищу. Предо-

стерегаемъ нашихъ читательницъ отъ разныхъ средствъ этого рода, какъ, напримѣръ, впусканіе въ глаза капли настойки белладонны (имѣющей свойство расширять зрачки и придавать глазамъ блескъ), потому что отъ такихъ веществъ можно не только разрушить зрѣніе, но подчасъ и просто отравиться.

КУАФЕРНОЕ ИСКУССТВО.

Мы не будемъ предпосылать этому отдѣлу «Дамскаго Сборника» историческаго очерка искусства причесывать волосы; слѣдовательно, здѣсь не будетъ рѣчи о томъ, какъ чесались Римлянки или Тевтонки временъ Цезаря, или о различныхъ перипетіяхъ, какія претерпѣвала куафюра въ историческія времена. Здѣсь вниманію читательницъ предлагается нѣсколько типовъ куафюръ, отъ самыхъ легкихъ прическокъ послѣдняго времени до сложныхъ, характерныхъ, высокихъ построекъ изъ волосъ, могущихъ дать понятіе о способахъ исполненія труднѣйшихъ деталей куафюры. Всѣ эти прически могутъ быть исполнены каждою своими собственными силами, изъ природныхъ волосъ или съ прибавленіемъ накладныхъ.

Приложенные рисунки помогутъ пониманію описанія разныхъ элементовъ прическокъ.

Куафюра должна строго сообразоваться съ окладомъ каждой физіономіи. Такъ напр., длинное лицо не выноситъ высокой прически; напротивъ, широкія, съ маленькимъ приподнятымъ носомъ лица, то что называютъ по-французски «figures chiffonnées», не могутъ обойтись безъ взбитой куафюры.

Отъ уборки волосъ зависитъ красота всей головы. Уборка женской головы должна измѣняться по формѣ, по цвѣтамъ и характеру, сообразно съ возрастомъ, контурами головы, профилемъ лица и даже оттѣнкомъ кожи.

Необходимо, прежде всего, обратить вниманіе на очертаніе головы, тѣлосложеніе, стройность или полноту стана причесываемой особы. Если зачесать волосы вверхъ, a la chinoise, то голова кажется длиннѣе, особенно если прическа сосредоточена на верхушкѣ головы

или на затылкѣ; поэтому, надо помѣстить главный узелъ волосъ такъ, чтобы его можно было видѣть спереди, а верхній его край долженъ выдаваться дугообразно, иначе произойдетъ совершенно обратное, т. е. укороченіе головы. Эфектъ будетъ еще сильнѣе, если часть прически положена съ обѣихъ сторонъ лба къ вискамъ, чтобы уменьшить объемъ лица. Легкія пряди волосъ на вискахъ много способствуютъ установленію овала головы. Если голова слишкомъ длинна, то не слѣдуетъ зачесывать волосы назадъ и наклонно вверхъ, а положить ихъ на виски и нѣсколько взбить. Къ строго-овальной головѣ примѣнимы всякія прически, а особенно тѣ, которыя хороши для круглыхъ головъ.

При наклонномъ лбѣ и выдающейся лицевой части, прическа должна лежать болѣе на передъ, для того, чтобы выдающійся контуръ профиля сдѣлать менѣе выступающимъ. Понятно, что волосы, гладко зачесаные на вискахъ, еще болѣе выставятъ недостатокъ, о которомъ идетъ рѣчь. При выдающемся лбѣ и глубоко сидящихъ глазахъ, необходимо избѣгать такія формы, которыя выдаются надъ лицемъ или оттѣняютъ его, такъ какъ подобное лицо требуетъ освѣщенія; въ этомъ случаѣ не хороша также прическа, слишкомъ отодвинутая назадъ, такъ какъ дѣлаетъ еще болѣе замѣтнымъ выступъ лба.

При всемъ разнообразіи головныхъ уборовъ, всѣ существующія прически раздѣляются на три главныхъ разряда: 1) прически строго-правильныя, простыя или античныя; 2) прически типическія или характерныя и 3) прически жанровыя. Всѣ эти разряды прическокъ должны сообразоваться, главнымъ образомъ, съ формою носа, представляющаго самую замѣтную часть лица. Такъ напр. при прямомъ носѣ, представляющемъ какъ бы продолженіе лба, съ легкой выгнутостью, присечка должна быть симметрична, правильна и безъ особенныхъ украшеній, т. е. вообще прическа невысокая, сосредоточенная болѣе на задней части головы. Напр., шиньонъ съ однимъ или двумя локонами, надающими на затылокъ, коса, положенная въ видѣ діадемы, и т. п.

Если носъ прямой, но тонкій и заостренный или съ легкимъ горбикомъ, то нужна прическа болѣе затѣйливая, съ неправильными, несимметричными контурами и съ линіями, неожиданно прерывающимися.

Когда носъ короткій и вздернутый, прическа можетъ быть болѣе причудливая, даже слегка безпорядочная. Бантъ или лента съ боку

головы, букетъ или гирлянда цвѣтовъ отлично идутъ къ подобной куафюрѣ.

Для прическъ строгаго стиля, состоящихъ изъ правильныхъ линій, симметрически расположенныхъ, годны только одноцвѣтныя украшенія: пестрота здѣсь будетъ неумѣстна. Напротивъ, въ причудливой куафюрѣ, иначе сказать жанровой, разноцвѣтныя украшенія явля-



Рис. 1.

ются весьма характернымъ дополненіемъ. Полевые цвѣты, ландыши. нарцисы и т. п. служатъ украшеніемъ для лицъ молодыхъ и свѣжихъ. Блондинкамъ очень идутъ гирлянды хмѣля или мха въ перемежку съ листьями. Строго-правильной прическѣ соотвѣтствуетъ георгинъ, цвѣтокъ съ весьма симметрично расположенными лепестками, или пышный сентифольный розанъ. Для юныхъ особъ также хороши лилія, первоцвѣтъ, мальва, шиповникъ, левкой, лѣсной гіацинтъ, серебряникъ,

цвѣты липы и черешни въ видѣ гирляндъ или вставокъ. Васильки и хлѣбные колосья хороши для самыхъ простыхъ куафюръ.

Молодымъ женщинамъ лучше всего зачесывать волосы такъ, чтобы лицо оставалось открытымъ. Уши могутъ быть совершенно открыты или полузакрыты, смотря по ихъ изяществу. Лобъ, если онъ великъ, напр. длиннѣе носа, слѣдуетъ слегка прикрыть, оставляя лицо свободнымъ съ боковъ.



Рис. 2.

Молодымъ дѣвушкамъ никогда не слѣдуетъ маскировать ни одной части лица, если этому не препятствуетъ какой нибудь существенный недостатокъ, который, разумѣется, скрыть необходимо.

Волнистыя пряди, какъ на рисункѣ 27, особенно идутъ къ брюнеткамъ пожилыхъ лѣтъ, большаго роста, съ орлинымъ носомъ и негустыми волосами.

Прическа, изображенная на рис. 6, очень хороша для худощавой, стройной пожилой женщины, имѣющей волосы немного съ просѣдью и строгія черты лица.

Рис 10 и 19 даетъ намъ образецъ куафюры, пригодной при полной фигурѣ, веселомъ, пріятномъ лицѣ, если при томъ женщина блондинка или шатэнка, съ каштановыми волосами. Рис. 8 и 28, наоборотъ, идутъ почти только однимъ брюнеткамъ съ длинными волосами.

На 13—16 рис. изображены разные аксессуары прическокъ, какъ фальшивые руло, мелкія завитушки, бандо, болванъ для расчесыванія привязныхъ волосъ, палочка для папильотокъ и т. п.

Для того, чтобы сдѣлать волнистыя пряди изъ собственныхъ волосъ, какъ на фигурѣ 27, поступаютъ слѣд. образомъ: смочивъ довольно сильно волоса водою, или, еще лучше, крѣпкимъ чаемъ, переднія ихъ пряди раздѣляютъ на нѣсколько проборовъ, смотря по тому, сколько имѣютъ въ виду сдѣлать отдѣльныхъ зубцовъ; затѣмъ каждую прядь поднимаютъ прямо кверху, тотчасъ быстро опрокидываютъ на голову и, дѣйствуя поперечными движеніями тонкаго конца большой гребенки, придаютъ руло желаемую толщину. Такого рода пряди хороши въ особенности въ жаркое или дождливое время года, когда пряди, завитыя щипцами, не могутъ долго держаться, а вообще они удобны для женщинъ около сороколѣтняго возраста, у которыхъ волоса спереди рѣдки.

Руло, сдѣланныя при помощи шпильки или особой вилочки, не такъ плоски и не раздѣляются прядь отъ пряди. Вилочка похожа на обыкновенную головную шпильку; на нее наплетаются волосы, перекрещивая отдѣльныя пряди, какъ это видно на рис. 16.

Если волосы предварительно смочить, то букли выйдутъ круче и смачивать лучше водкою, а не водою. У куаферовъ бываютъ особенныя большія шпильки изъ олова или свинца, на кончики которыхъ, послѣ того, какъ уже волосы наплетены, надѣваются маленькіе футлярчики, такъ что волосы уже не могутъ расплестись и соскочить со шпильки.

Для буклей и руло изъ накладныхъ волосъ употребляется не толстая палочка, на которую накручиваютъ волосы (какъ на фиг. 15).

Чтобы удачно завить или закрутить въ руло привязные волосы, оказывающіеся непослушными, ихъ кипятятъ въ водѣ съ отрубями.

Но этотъ способъ неудобенъ въ томъ отношеніи, что крашеные волосы теряютъ свой цвѣтъ, особенно если ихъ подвергать кипяченію слишкомъ долго.

Боковыя руло (см. рис. 27) исполняются гораздо легче: тѣ дѣлаются при помощи плоскаго гребня въ десять сантиметровъ длины и четыре ширины. Гребень вкалывается подъ прядь волосъ, повертывается ее въ сторону головы, затѣмъ ведется за оба конца вокругъ головы и прикрѣпляется въ избранномъ мѣстѣ. Если волосы длинны и густы, то кончики пряди заплетаютъ въ косички, или же дѣлаютъ изъ нихъ букли и коки; если же волосы коротки и рѣдки, то концы закрываютъ привязанными волосами.

Желая надолго сберечь густые волосы, не слѣдуетъ ихъ ни скручивать, ни завивать: дѣти, которыхъ ежедневно завиваютъ, заранѣе обречены имѣть годамъ къ двадцати безцвѣтные и сѣкущіеся волосы.

Гигіеническимъ требованіямъ всего болѣе отвѣчаетъ ношеніе волосъ днемъ въ сѣткѣ, а на ночь заплетаніе косы. Къ несчастію сѣтка совсѣмъ вышла изъ моды и если она опять войдетъ въ употребленіе, то съ удовольствіемъ рекомендуемъ ее. Начиная съ двадцати лѣтъ, свѣтскія приличія требуютъ связывать волосы и всячески ихъ мучить.

Нынѣ въ модѣ не очень длинные локоны, откинутые назадъ; завитыхъ въ локоны шиньоновъ почти не видно—ихъ дѣлаютъ болѣе въ видѣ руло, коковъ и торсадъ.

Торсады удачно замѣняютъ распущенныя косички. Онѣ красивѣе, чѣмъ косы, и скорѣе исполняются. Вмѣсто того, чтобы дѣлить волосы на три пряди, ихъ дѣлятъ на двѣ и сплетаютъ; кончики слегка расчесываютъ гребнемъ и потомъ кладутъ торсаду, какъ на рис. 5.

Молодыя дѣвушки волосы заплетаютъ падающими на спину косами, *а l'alsasienne*, что очень полезно для волосъ, или носятъ локоны какъ на рис. 32—33; но съ двадцати лѣтъ прическа уже лежитъ всецѣло на головѣ.

Хотя, при существующей модѣ, даже молоденькія дамы носятъ прически какъ на рис. № 31—32 и 33, но для этихъ прическъ надо имѣть очень моложавую и подвижную физіономію.

Легкіе и хорошо сдѣланные *парики* удобны при сѣдѣющихъ или выпадающихъ волосахъ, особенно для особъ, не желающихъ, съ од-

ной стороны, краситься, а съ другой—не могущихъ посвящать слишкомъ много времени туалету и все-же обязанныхъ посѣщать свѣтъ.

Пожилыя дамы кладутъ волосы *a la maréchale*, какъ на рисункѣ 26; сзади пожилыя дамы носятъ заплетенные шиньоны. Дама, съ сѣдѣющими волосами, не должна носить на-зади локоновъ; но это не касается особъ съ бѣлыми, какъ ленъ, волосами.

Черные или темнокаштановые волосы должно чесать гладко, чтобы они блестѣли; поэтому такимъ волосамъ идутъ лишь самыя плоскія руло. Свѣтлокаштановые волосы болѣе годны для руло, а бѣлокурые не терпятъ гладкихъ причесокъ; что касается до вьющихся волосъ, то имъ локоны просто необходимы.



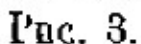


Рис. 3.



Рис. 4.

Многія дамы каждый день причесываются куаферомъ или куафершею; не всѣ, однако, имѣютъ на это средства, да и, кромѣ того, тутъ столько неудобствъ, что мы настоятельно совѣтуемъ матерямъ пріучать дочерей самихъ причесываться. Всякій самъ, лучше посторонникъ и скорѣе пойметъ, чтó ему идетъ, чтó нѣтъ; да и не особенно пріятно позволять чужому прогуливаться руками въ вашихъ волосахъ.

При нѣкоторой понятливости, нетрудно выучиться самой причесываться. Мы изложимъ здѣсь главнѣйшія правила этого искусства.

Чтобы причесываться самой необходимо стоять, для полной свободы рукъ и плечъ; наоборотъ, гораздо удобнѣе сидѣть, если причесываютъ васъ другіе.

Мы совѣтуемъ, сверхъ того, чесаться раньше, чѣмъ надѣть корсетъ, и прежде, чѣмъ руки окончательно вымыты.

Необходимо имѣть два зеркала: одно большое туалетное, или пенишэ; другое ручное, дающее возможность видѣть задъ и бока прически.

Не должно причесываться съ голыми плечами, во избѣжаніе паденія на нихъ вылѣзшихъ волосъ или перхоти. Еще того хуже причесываться въ платьѣ, особенно шерстяномъ, потому что соприкосновеніе съ шерстяною матеріею подсѣкаетъ волосы; поэтому, необходимо



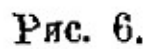

Рис. 6.


Рис. 5

имѣть для причесыванія пеньуаръ, холщевый или перкалевый, по возможности безъ воротничка.

Разумѣется, для прически очень важны хорошіе инструменты: съ съ грязными гребнями, съ поломанными зубцами ничего хорошаго не сдѣлаешь. Нужны, именно, большія гребенки, частый гребень, разныя щетки, шпильки всякой величины; послѣднія лучшаго сорта, т. е. гладко полированныя и съ цѣлыми кончиками; затѣмъ, смотря по куафюрѣ, надобно палку для локоновъ, щипцы для завивки и проч.

Дорогія гребенки не суть еще самыя лучшія; простая роговая гребенка, какъ она ни дешева и некрасива, признается всѣми куаферами за лучшую. Зубцы гребенки должны быть совершенно цѣлы

и гладки, чтобы не рвали волосы и не царапали кожи; при густыхъ волосахъ надо выбирать гребенку съ рѣдкими зубьями.

Для приданія гребню эластичности въ такой степени, что, даже наступивъ на него, онъ не сломается, слѣдуетъ опустить его на 12 ч. въ смѣсь, состоящую изъ 3 ч. селитряной кислоты, 15 ч. бѣлаго вина и 2-хъ ч. рѣчной воды. Высушивъ, слѣдуетъ снова опустить—сначала въ кипятокъ, разведенный на половину крѣпкой водкой, а затѣмъ, минутъ на 10,—въ уксусъ.

Чистить гребенку всего лучше ниткой, поочередно протирающей промежутки между зубцами; при чисткѣ булавкой легко повредить гладкости зубьевъ. Поддерживать гребенку въ постоянной чистотѣ всего лучше щеткой.

Раза два или три въ мѣсяцъ гребенки и щетки можно мыть въ водѣ, къ которой прибавлено немного нашатырнаго спирта.

Чесаться частымъ гребнемъ не слѣдуетъ чаще двухъ разъ въ недѣлю; имѣя жесткіе волосы, или много перхоти въ головѣ, должно ежедневно чесать голову щеткой; наоборотъ, особы съ тонкими и легко путающимися волосами должны быть осторожны въ этомъ отношеніи.

Нехорошо чесать волосы, только что вставъ съ постели: надо дать кожному волосному кровообращенію вполнѣ возстановиться.

Затѣмъ, рѣдкой гребенкой осторожно расчесываютъ сбившіеся волосы, дѣлая проборъ немного сбоку, а не посерединѣ, потому что, при предварительной расческѣ никогда не слѣдуетъ дѣлать тотъ проборъ, который потребуется собственно при куафюрѣ; также точно не должно чесать волосы *a la chinoise*, т. е. натягивая кверху. Послѣ рѣдкаго гребня переходятъ къ частому и щеткѣ, а затѣмъ уже приступаютъ къ куафюрѣ.

Если имѣютъ обыкновеніе употреблять помаду или разныя примочки для рощенія и укрѣпленія волосъ, то это надо дѣлать уже послѣ расчески частымъ гребнемъ; еще лучше для этой цѣли расчесывать волосы на ночь. Очень полезно для волосъ, если на ночь ихъ кладутъ иначе, чѣмъ днемъ, напримѣръ, съ проборомъ сбоку; при мытьѣ волосъ на ночь, имъ надо дать просохнуть, прежде чѣмъ заплетать въ косы или надѣвать ночной чепчикъ. Когда голова приготовлена расчесываніемъ, начинаютъ прическу тѣмъ, что волосы, при помощи проборовъ, раздѣляютъ на столько прядей, сколько нужно по роду куа-

фюры. Вообще начинають прическу спереди, для того, чтобы скрыть кончики переднихъ прядей задними волосами.

Легко устроить хорошенькую прическу, собирая волосы на темени; но это очень вредно для волосъ, и мы настоятельно совѣтуемъ избѣгать этой методы, столь любимой куаферами. Вредно также долго чесаться однимъ и тѣмъ же фасономъ, вкалывать все въ тѣже мѣста шпильки и гребни, и каждый день закручивать или завивать волосы, потому что отъ этого они сѣкутся и лѣзутъ.

Только однѣ заплетенныя косички не вредятъ волосамъ, особенно если при заплетаніи не слишкомъ стягивать пряди. Не требуютъ очень густыхъ волосъ куафюры изъ руло вродѣ представленныхъ на рис. 9 и 11. Уложивъ первое руло, убѣждаются, при помощи ручнаго зеркала, что оно лежитъ хорошо, и избираютъ мѣсто для слѣдующаго. Внимательно изучая наши рисунки, можно уразумѣть, какимъ способомъ укладывать руло, хотя, съ другой стороны, эти способы можно разнообразить до безконечности. Эту прическу можно видоизмѣнить, располагая руло выше или ниже, по требованію моды, съ того или другого боку; симметріи здѣсь не требуется.

Мода все болѣе и болѣе дѣлается снисходительною, что позволяетъ каждой женщинѣ выбирать, что ей болѣе къ лицу.

Нѣсколько лѣтъ тому назадъ *всѣ* дамы должны были одинаково причесываться, т. е. носить косы, локоны или сѣтку; потомъ появилась куафюра имперіи, обнажающая затылокъ, съ натянутыми кверху волосами, и какъ несчастны были тѣ женщины, которымъ эта прическа совсѣмъ не шла, придавая имъ забавный видъ! Затѣмъ появилась куафюра, падающая на затылокъ, но обильная волосами и на темени, придававшая головѣ колоссальный объемъ. Въ нынѣшнихъ гостиныхъ мы встрѣчаемъ рядомъ и хорошенькія головки, причесанныя *a la japonaise*—всѣ волосы къ темени, съ обнаженными затылкомъ и висками, и волосы, распущенныя по спинѣ, на манеръ прародительницы Евы, и локоны, и косы на затылкѣ и прически *a la chien*, и чолки. Сколько головъ, столько и куафюръ: всѣ прически въ модѣ, только бы въ каждомъ случаѣ онѣ производили благопріятное впечатлѣніе. Особенно въ модѣ совсѣмъ гладкія прически, придающія лицу моложавый и вмѣстѣ скромный видъ.

Надо всегда казаться причесанною и непричесанною въ одно и тоже время, т. е. не имѣть, съ одной стороны, подтянутаго вида, а съ

другой—быть въ порядкѣ. Вѣчно гладкіе волосы надоѣдаютъ однообразіемъ, а вѣчно взбитые непремѣнно грязны. Перемѣна расположенія волосъ на головѣ очень для нихъ полезна, иначе они слишкомъ привыкаютъ всегда одинаково ложиться.

Не мѣнять никогда своей прически, не смотря на возрастъ, значитъ не только не быть кокетливой, но просто утомлять глаза людей, съ которыми чаще видишься: надо помнить, что свѣтъ любитъ новизну.



Рис. 7.



Рис. 8

Переднія волнистыя пряди дѣлаютъ молодое лицо свиду болѣе старымъ, за то придаютъ блескъ помутнѣвшимъ глазамъ; чолка *a l'américaine* идетъ только очень молоденькимъ; гладкіе волосы требуютъ исключительной красоты.... или особеннаго безобразія, потому что прихотливыя куафюры еще болѣе уродуютъ некрасивыхъ. Локоны и плетеныя косы годятся для всякаго возраста.

Простая и почти всѣмъ идущая куафюра, въ которой устраивается коронка надъ лбомъ. Несправедливо, что для этого необходимы, будто

бы, очень длинные волосы. Вотъ какъ это дѣлаютъ: оставивъ напереди нужное количество волосъ, волосы темени собираютъ вмѣстѣ на маковкѣ, раздѣляютъ ихъ на двѣ заплетенныя косы, обращенныя впередъ, затѣмъ эти косы перекрещиваютъ на лбу и прикалываютъ перламутровой звѣздочкой; концы косъ идутъ по бокамъ головы и соединяются на затылкѣ, за ушами; пространство между концами можетъ быть маскировано бантикомъ. Для разнообразія, косы можно заплетать кольнами, какъ показано на рис. 21 и 22.



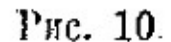


Рис. 10.



Рис. 9.

Гораздо лучше имѣть легкую прическу изъ собственныхъ волосъ, чѣмъ устраивать тяжелую объемистую куафюру, при помощи цѣлой массы накладныхъ волосъ

Шпильки надо всегда втыкать концами внизъ, иначе онѣ легко выскользаютъ и могутъ разрушить прическу. Чтобы шпилька надежно держалась, ее не надо втыкать прямо, а такимъ способомъ, какъ зашпиливаютъ булавками и загибаютъ слегка кончики, особенно если имѣютъ въ виду танцовать.

Существуетъ не мало способовъ дѣлать букли и локоны. Самый удобный для длинныхъ локоновъ—накручиваніе на свертокъ бумаги (папильотки годятся лишь для короткихъ волосъ). Кончики бумажки

пополамъ съ кипяченымъ молокомъ составляетъ, подчасъ, незамѣнимое средство при разстройствахъ у дѣтей пищеваренія.

РОСТЪ РЕБЕНКА И ЕГО ФИЗИЧЕСКОЕ И УМСТВЕННОЕ РАЗВИТІЕ.

Физическое воспитаніе ребенка начинается уже съ самыхъ первыхъ дней рожденія, какъ это можно видѣть изъ того, что мы говорили объ уходѣ за новорожденнымъ. Съ перваго момента появленія на свѣтъ, организмъ ребенка начинаетъ рости, и этотъ процессъ, далеко переходя дѣтскіе годы, продолжается у мужчины до 25, а у женщины до 23 лѣтъ отъ роду. Несоотвѣтствующій потребностямъ растущаго дѣтскаго организма уходъ за ребенкомъ, въ первые годы его жизни, можетъ сразу подавить правильное развитіе и ростъ организма. Физіологія указываетъ, что правильное и равномѣрное кровообращеніе, а слѣдовательно, питаніе и ростъ ребенка, требуетъ, въ первые мѣсяцы жизни, по возможности, горизонтальнаго положенія въ постели.

Частое ношеніе ребенка на рукахъ, въ первые мѣсяцы жизни, пріучивъ конечности къ согнутому и искривленному положенію, способствуетъ замедленію нормальнаго роста и даже искривленію позвоночника. Еще болѣе вредятъ попытки насильно придавать ребенку сидячее положеніе: до пятаго или шестаго мѣсяца нижняя часть позвоночника и крестецъ не въ силахъ выдерживать тяжесть верхней части туловища; слѣдовательно, неизбѣжнымъ результатомъ ранняго сажанія явится измѣненіе правильной формы позвоночника и уже по одному этому нарушеніе правильнаго роста. Даже въ болѣзняхъ маленькихъ дѣтей, до 4-хъ—5-ти мѣсяцевъ, не должно много носить на рукахъ, хотя бы они, повидимому, казались при этомъ покойнѣе; въ нѣкоторыхъ случаяхъ грудныхъ болѣзней приходится подымать ребенка съ постели, чтобы воспрепятствовать распространенію застоевъ въ легкихъ. О значеніи надлежащаго кормленія въ дѣлѣ правильнаго физическаго развитія ребенка мы уже говорили, да это понятно и безъ разъясненій. Огромное значеніе имѣетъ хорошій и достаточный сонъ, назначенный природою для отдыха, главнымъ образомъ, нервовъ движенія и органовъ чувствъ, между тѣмъ, какъ растительныя силы организма, т. е. кровообращеніе и пищевареніе, продолжаютъ благотворно равномѣрную дѣятельность. Уже

скручиваются вмѣстѣ и волосы кладутся въ видѣ руло; если бумага подъ цвѣтъ волосъ, то можно и выѣхать съ такой прической и потомъ уже передъ самымъ обѣдомъ или вечеромъ вытащить бумажки. Можно, совсѣмъ причесавшись, оставить тѣ волосы, которые должны быть обращены въ локоны, сдѣлать изъ нихъ описаннымъ способомъ руло и до времени скрыть подъ другими волосами. Чтобы подвить коротенькія переднія прядки, оставленныя для челки, достаточно на полчаса обвернуть ихъ на бумажную трубочку въ полсантиметра толщины.

Различные аксессуары прическя, изображенные на рис. 13—18 могутъ въ отдѣльности служить для разныхъ причесокъ; на рис. 19 мы даемъ образецъ куафюры, гдѣ всѣ онѣ примѣнимы. Бандо, рис. 17, очень полезно особамъ, имѣющимъ лысинки, или бѣднымъ своими волосами, съ цѣлью щадить послѣдніе, не подвергая ихъ ежедневному закручиванію, а также скорѣе причесаться. Такое бандо стоитъ отъ восьми до десяти рублей; волоса наклеены на очень тонкій тюль, а сзади придѣлана незамѣтная резинка для удержанія бандо подъ затылкомъ.

На рис. 13 представлено волнистое руло, прикрѣпленное на оловянной булавкѣ, втыкающейся незамѣтнымъ образомъ подъ сосѣдніе волосы. Часто приходится восхищаться этими красивыми руло, не подозрѣвая, что они своему совершенству обязаны искусству. Чтобы оловянная булавка не соскользнула, поперекъ ея вкалываютъ, зашпиливая, другую булавку. Цѣна каждому такому руло на булавкѣ рубля полтора.

Чтобы уложить заплетенную косу, изображенную на рис. 18 и стоющую отъ 20—40 рублей, смотря по длинѣ, природные волосы раздѣляютъ на двѣ косы, перекрещиваютъ ихъ и прикрѣпляютъ наверху маленькимъ трезубцемъ-гребнемъ; потомъ на мѣстѣ соединенія косъ, помощью двухъ-трехъ шпилекъ, прикалываютъ подвязную косу.

Рис. 15 представляетъ деревянную палочку для дѣланія локоновъ изъ собственныхъ или подвязныхъ волосъ; на рис. 14 изображена такъ-называемая *камеристка*, приборъ для держанія косъ или локоновъ; на рис. 17—болванъ для расчесыванія подвязныхъ волосъ. Послѣдніе два предмета, особенно *камеристка*, легко прикрѣпляемые къ туалету или столу, необходимы для куафюръ съ чужими волосами.

Типы куафюръ.

Для устройства прически, изображенной на рис. 1, надо поднять переднія волосы кверху и закрутить вокругъ гребенки въ руло; кончики располагаются на темени въ формѣ цифры 8, а оставшіеся передніе волоски завиваются въ челку. Задніе волосы дѣлаются локонами въ нѣсколько ярусовъ. Если собственныхъ волосъ очень мало, то прибавить привязныхъ.

Прическа рис. 2 проста и не трудна; передніе волосы закручены волнами и отведены назадъ на соединеніе съ другими волосами, гдѣ образуются двѣ толстыя торсады, изъ которыхъ одна спускается на затылокъ, а другая образуетъ коронку на темени. Тутъ и тамъ вкалываются бѣлые цвѣты.

Прическа съ круглымъ гребнемъ рис. 3. Всѣ волосы зачесываются на средину головы, гдѣ они связываются. Затѣмъ, отдѣливъ прядку для перехвата, ихъ взбиваютъ и убираютъ, сообразно рис. 31, въ длинную петлю, внизу болѣе широкую, выше-же перехваченную оставшейся взбитой пряткой. Круглый гребень, рис. 29, закалывается сверху и, служа украшеніемъ, поддерживаетъ въ то-же время прическу. Закалывая гребень, надо передніе волосы немного надвинуть впередъ, чтобы они лежали волнообразно.

Высокая прическа съ цвѣтами (рис. 4). Сдѣлавъ предварительно проборъ поперекъ головы посрединѣ, небольшую прядь волосъ затылка заплетаютъ или свиваютъ и, заколовъ на верху, образуютъ основаніе для всей прически. Волнообразные передніе волосы взбиваются, зачесываются назадъ, прикрѣпляются къ основанію и, въ соединеніи съ волосами затылка, образуютъ наверху головы три большія петли, концы которыхъ завиты. Туфъ цвѣтовъ съ короткими вѣточками прикалывается съ правой стороны, наверху.

Рис. 5 Волосы раздѣлены на двое и образуютъ двѣ торсады. Для прически нужны очень длинные, хотя и не очень густые волосы. Концы не заплетены; изъ нихъ дѣлается узелъ въ томъ мѣстѣ, куда прикрѣпляются косы, а остающіеся еще концы завиваются въ локоны.

Рис. 6. Передніе волосы уложены плоскими бандо, а концы образуютъ два кока на темени, между тѣмъ какъ заплетенные задніе волосы падаютъ на затылокъ.

Рис. 7. Прическа изъ свободно наколотыхъ прядей волосъ.

Для прически требуются ровные волосы. Проборы дѣлаются спереди и довольно низко поперекъ. Задніе волосы связываютъ, а передніе накалываютъ накрестъ, причесавъ ихъ предварительно къ лицу. Изъ заднихъ волосъ дѣлается черезъ руку узелъ, который накалывается у связанныхъ волосъ. Изъ концовъ переднихъ и заднихъ волосъ накалываются пуфы, какъ изображено на рис. 8.

Прическу рис. 9 можно устроить изъ небольшихъ волосъ. Дѣлаютъ нѣсколько неправильныхъ проборовъ и затѣмъ передніе волосы, при



Рис. 11. Рис. 12.

помощи палочки, закручиваютъ въ руло, укрѣпляя каждое шпильками. Чѣмъ меньше волосъ, тѣмъ толще должна быть палочка. Задніе волосы можно завить въ локоны, а слѣды проборовъ закрыть бомбами или, просто, повязывается лента бархатная кругомъ головы, а сзади завязывается бантомъ съ концами.

№ 10. Прическа съ цвѣтами. Раздѣливъ волосы по срединѣ головы поперечнымъ проборомъ, задніе волосы связываются довольно высоко и раздѣляются на 4 прядки. Двѣ изъ нихъ должны быть гуще, такъ какъ онѣ плотно скручиваются; другія-же двѣ крепируются.

Какъ эти 4 прядки убираются на головѣ, ясно видно на рис. 10. Передніе волосы могутъ быть волнисты или гладко зачесаны и толь-

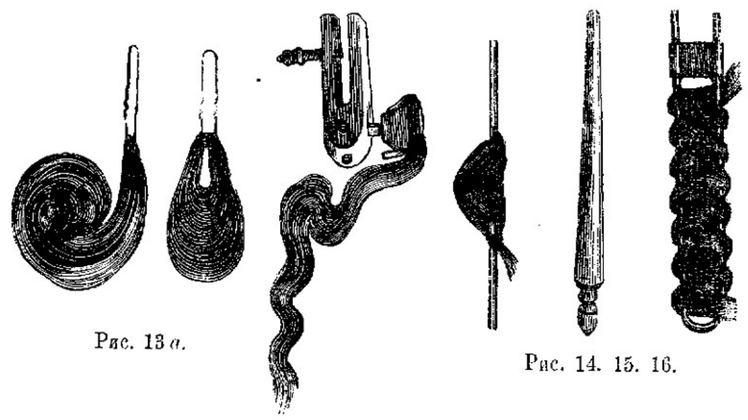


Рис. 13 *а*.

Рис. 14. 15. 16.

Рис. 13 *б*.

ко маленькіе, падающіе на лобъ, волосы слегка завиты. Концы пе-

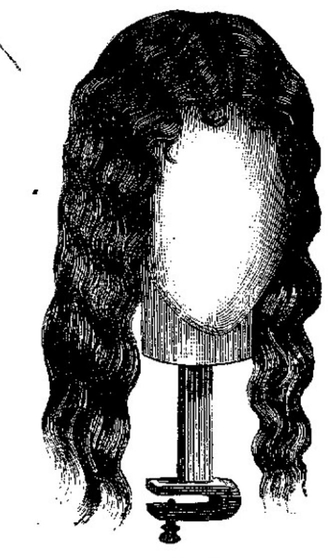


Рис. 17.

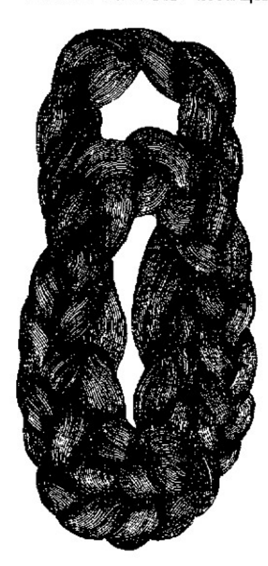


Рис. 18.

реднихъ волосъ крепируются и образуютъ два верхніе пуфа, около которыхъ накрѣпляются цвѣты.

Рис. 11. Сильно закрученные волнами волосы поднимаются прямо кверху и изъ нихъ дѣлаютъ три большихъ руло, какъ это было объяснено ранѣе. Задніе короткіе волосы завиты буклями и зашпилены перламутровыми или каменноугольными звѣздочками; по бокамъ перламутровые парные гребни.

Есть особы, очень богатыя волосами, какъ, съ другой стороны, очень ими бѣдныя. Первыя часто не знаютъ, что имъ дѣлать съ обиліемъ волосъ. Прическа вродѣ рис. 25 можетъ ихъ вывести изъ затрудненія; предполагается только, что волосы не вьются отъ природы. Каждый



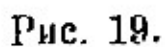


Рис. 19.



Рис. 20.

вечеръ надо заплетать волосы въ мелкія косички или завивать на шпильки; въ обоихъ случаяхъ волосы предварительно смачиваютъ. Утромъ, распустивъ волосы, ихъ раздѣляютъ на ушахъ и отъ лба къ затылку, какъ это изображено на рисункѣ 20; задніе волосы раздѣляютъ на двѣ пряди, отъ которыхъ можно отдѣлить среднюю небольшую прядку для локоновъ, а затѣмъ и изъ переднихъ волосъ дѣлаютъ двѣ пряди, съ каждой стороны головы, которыя ложатся частью на темени, а частью на вискахъ.

Волосы причесываются въ видѣ бандо, слегка закрывающихъ лобъ и виски (рис. 23), потомъ оборачиваютъ каждую прядь кругомъ

и прикрѣпляютъ на темени шпильками, что образуетъ на каждой сторонѣ головы красивое плоское руло (рис. 24, на слѣд. страницѣ). Потомъ берутъ пряди на вискахъ, также оборачиваютъ вокругъ и прикрѣпляютъ на томъ же мѣстѣ, какъ и предыдущія пряди, соединяя такимъ образомъ концы всѣхъ переднихъ волосъ. Эту массу волосъ раздѣляютъ вновь на пряди и устраиваютъ изъ нихъ шиньонъ въ видѣ коковъ. Для этого волосы накручиваютъ на указательные пальцы или на палочку и сдѣланныя такимъ образомъ руло укрѣп-

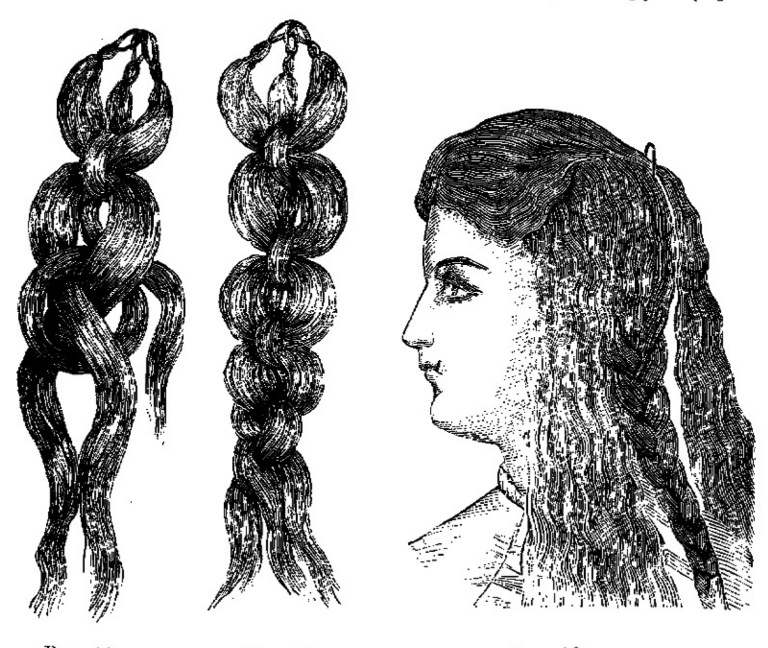


Рис. 21. Рис. 22. Рис. 23.

ляютъ шпильками (какъ на рис. 25). Какъ изображаетъ рис. 25, выйдутъ два руло вдоль и два поперегъ, и они будутъ окружены въ видѣ коронки двумя задними косами.

Можно, вмѣсто шиньона изъ коковъ, уложить волосы косичками. Въ такомъ случаѣ концы переднихъ волосъ доводятъ кзади до средины головы, прикрѣпляютъ ихъ, заплетаютъ и укладываютъ въ видѣ спирали, окружая ее боковыми прядями. Рис. 25 представляетъ готовую куафюру.

*

Рис. 12. Эту граціозную прическу для бала или вечера можно легко исполнить самой съ помощью привязныхъ волосъ, если собственные рѣдки и коротки. Для этого передніе волнистые волосы съ высоко-зачесанными задними связываются вмѣстѣ, потомъ берутъ прядь фальшивыхъ волосъ и дѣлаютъ узелъ (форма его видна изъ рисунка) и прикалываютъ наверху головы; затѣмъ два или три локона спускаются внизъ, собственные-же волосы изъ середины узла (см. рис.) могутъ быть завиты или же просто волнистою прядью приколотые, довершаютъ



Рис. 24.

украшеніе прически. Для бѣлокурыхъ волосъ эта прическа въ особенности идетъ.

Не имѣя понятія о куаферномъ искусствѣ, трудно извлечь пользу изъ выпавшихъ волосъ; но если намъ удастся хорошо объяснить какъ это дѣлать, то, можетъ быть, многія читательницы выучатся этому дѣлу.

Когда, вслѣдствіе болѣзни, приходится обрѣзать длинные волосы, не слѣдуетъ ихъ бросать, потому что можно ихъ впослѣдствіи съ пользою употребить въ дѣло.

Очень многія, причесываясь по утрамъ, собираютъ выпадающіе волосы. Въ такихъ случаяхъ нужно стараться, вынимая волосы изъ гребенки, не захватывать грязь, накопляющуюся между зубцами.

Такіе волосы надо прятать въ особую коробку или ящикъ, и когда ихъ накопится довольно—приступить къ дѣлу. Надо, однако, знать, что ихъ нужно собрать гораздо больше, чѣмъ обыкновенно думаютъ, потому что ихъ много пропадаетъ при расчесываніи; кромѣ того, они не должны быть короче пяти сантиметровъ. Мы здѣсь не будемъ описывать всѣ способы, какими пользуются куаферы, устраивая разныя



Рис. 29.



Рис. 25.

приспособленія изъ фальшивыхъ волосъ, а укажемъ лишь на тѣ, какіе примѣнимы въ домашнемъ быту.

Прежде всего надо окунуть волосы нѣсколько разъ въ воду, въ которую прибавлено капель 5 на стаканъ нашатырнаго спирту, а потомъ полоскать въ нѣсколькихъ водахъ, пока вода не будетъ совсѣмъ чистая. Когда волосы совершенно высохнутъ, ихъ нужно по самымъ маленькимъ прядкамъ растянуть на чемъ нибудь плоскомъ. Это очень медленная и трудная работа: нужно пересматривать каждый волосокъ, отдѣляя тѣ, у которыхъ кончики вилообразно расщеплены.

Кауферы пользуются для устройства фальшивыхъ косъ ткацкимъ станкомъ; въ домашнемъ быту его можно замѣнить пальцами и т. п. Натягиваютъ довольно толстую нитку и на нее кладутъ прядку волосъ, толщиною въ толстую булавку, загибая кончикъ прядки на полвершка. Потомъ черной вощеной ниткой обвязываютъ этотъ конецъ. и такимъ образомъ. помощью иголки, сшиваютъ между собою. одну за другою. прядки наблюдая, чтобы болѣе короткія приходились наверху, а длинныя внизу. Всѣ прядки укрѣпляются на общей тесьмѣ. Нужно также болѣе волосъ въ средину косы и именно болѣе длинныхъ. а короткіе размѣщать по бокамъ.



Рис. 26.



Рис. 27.

Обыкновенно для средней величины косы нужно до одного фунта волосъ. Такая коса выйдетъ довольно легка и удобно укладывается. Куаферы, желая сдѣлать косу болѣе длинною, часто подшиваютъ къ ея серединѣ добавочныя прядки, но такая коса уже много теряетъ въ цѣнѣ, сравнительно со сдѣланною изъ длинныхъ волосъ.

Эти добавочныя вѣтви имѣютъ то неудобство, что не такъ легко причесываются, какъ косы изъ ровныхъ, длинныхъ волосъ. Изъ нихъ можно только дѣлать заплетенныя косички.

Дѣлать косы изъ фальшивыхъ волосъ можно также, медленно сшивая пряди при помощи швейной машины.

Свѣтло-золотистая краска для волосъ. Тщательно смѣшиваютъ 17 частей бариту (сильно-ядовитое вещество) съ тремя частями хлорновато-кислаго калія; смѣсь промываютъ холодной водой, для удаленія хлористаго калія. Потомъ, къ остатку прибавляютъ растворъ 8 частей фосфорной кислоты въ 25 частяхъ воды и всю смѣсь выливаютъ въ стаканъ, взбалтывая стеклянной палочкой. Давъ послѣ этого постоять раствору полчаса, снимаютъ осторожно ложечкой плавающую на поверхности жидкость.

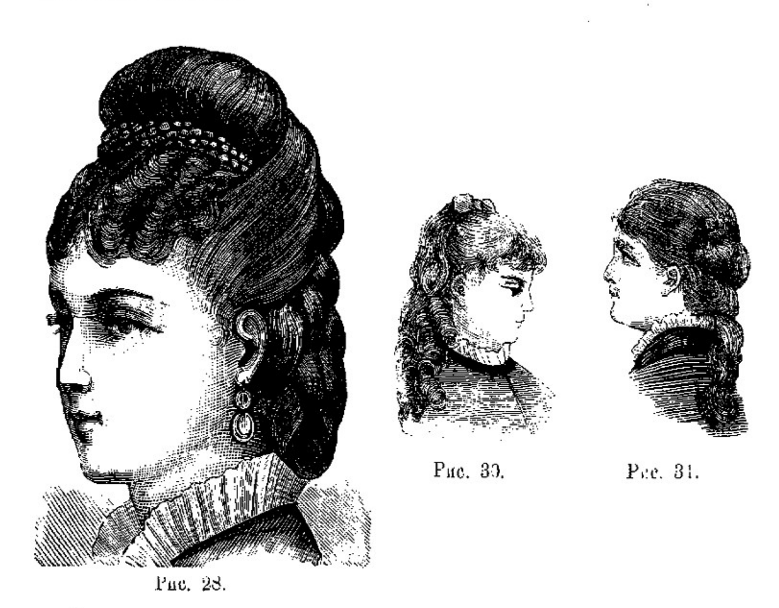
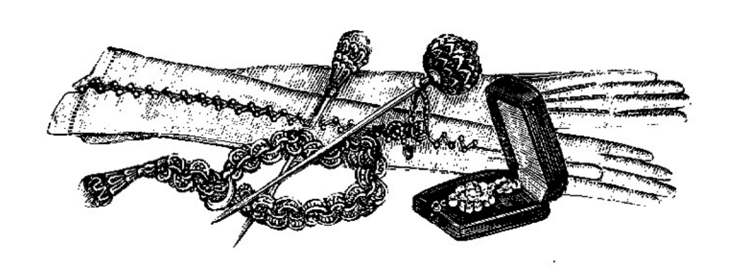


Рис. 30. Рис. 31.

Рис. 28.

Черная краска для волосъ. Пятнадцать гранъ азотно-кислаго серебра (ляписа) растворяются въ стаканѣ перегнанной воды. Затѣмъ берутъ губку, привязанную на палочкѣ (чтобы не замочить и не выкрасить пальцы) и слегка смачиваютъ волосы, стараясь не мочить кожу на головѣ. Послѣ этого, приготовляютъ растворъ сѣрнистаго натрія и новой губкой, пропитанной этимъ растворомъ, опять мочать волосы: получается блестящій черный цвѣтъ. Нужно, однако, быть очень осторожнымъ и не выкрасить сосѣднія части лица.



ГАРДЕРОБЪ.

Искусство одѣваться къ лицу.

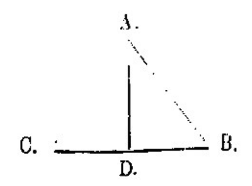
Желаніе нравиться есть почти врожденное свойство женщинъ, и потому уже въ самыхъ раннихъ возрастахъ женщины начинаютъ практически изучать законы, которыхъ сочетаніе составляетъ то, что называется *вкусомъ* въ дѣлѣ наряда. Не всѣ, однако, обладаютъ одинаковою способностью легко схватывать безчисленныя особенности, производящія на глазъ то и другое впечатлѣніе, т. е., другими словами, не всѣ обладаютъ такъ называемымъ врожденнымъ вкусомъ. Такимъ является на помощь наука вкуса — эстетика, стоящая выше практическаго навыка, какъ вообще всякая наука стоитъ выше практическаго эмпиризма. Думая изложить здѣсь нѣкоторые законы эстетики въ примѣненіи къ умѣнью одѣваться, мы заранѣе предупреждаемъ читательницъ, что онѣ не должны бояться встрѣтить здѣсь педантическія разглагольствованія: какъ и вездѣ въ нашемъ сборникѣ, мы имѣемъ въ виду и въ этомъ отдѣлѣ только чисто-практическіе совѣты, прямо приложимые къ дѣлу.

Въ короткихъ словахъ,—искусство одѣваться къ лицу заключается въ умѣньи выставить въ наиболѣе благопріятномъ свѣтѣ всѣ хорошія стороны наружности и фигуры, и, съ другой стороны, скрыть или смягчить недостатки. Всякая фигура составляется изъ рядовъ линій, расположенныхъ въ различныхъ направленіяхъ: вертикальномъ, горизонтальномъ и косомъ. Ряды этихъ различныхъ линій производятъ на зрѣніе весьма неодинаковыя впечатлѣнія. Вертикальныя линіи на-

правляются вверхъ, встаютъ; наоборотъ, горизонтальныя распространяются въ ширину, ложатся. Человѣческая фигура значительно превышаетъ ростомъ ширину, т. е. въ ея очертаніи преобладаютъ вертикальныя линіи надъ горизонтальными. Поэтому, во всякой фигурѣ преобладаніе вертикальныхъ линій производитъ впечатлѣніе большей высоты, роста, и, напротивъ, обиліе горизонтальныхъ линій уменьшаетъ ростъ въ пользу толщины. Имѣя въ виду этотъ законъ, женщина высокаго роста не должна дѣлать себѣ костюма, въ которомъ много продольныхъ складокъ, а женщина малаго роста—платья, украшеннаго множествомъ поперечныхъ бандо. Худощавая и высокая женщина, въ платьѣ съ продольными (вертикальными) складками, будетъ казаться длинной палкой, а полная и низенькая получитъ видъ кубаря въ костюмѣ съ горизонтальными сборками. Эти истины практически давно извѣстны женщинамъ, обращающимъ вниманіе на свой нарядъ, и мы видимъ теперь, что справедливость ихъ доказывается самыми простыми геометрическими соображеніями.

Изъ того, что мы знаемъ о впечатлѣніи, производимомъ линіями различныхъ направленій, само собою выходитъ, что ростъ кажется тѣмъ большимъ, чѣмъ въ одеждѣ менѣе поперечныхъ линій. На этомъ основаніи, женщина въ пеньюарѣ, или просто закутанная въ простыню, кажется выше, чѣмъ одѣтая въ платье съ таліею и сборками. Это впечатлѣніе есть результатъ того закона, что нераздѣленная вертикальная линія кажется болѣе высокою, чѣмъ имѣющая поперечныя дѣленія.

ому неизвѣстно, что мужчина, переодѣтый въ женское платье, кажется непомѣрно высокимъ, а женщина въ панталонахъ представляется значительно меньшаго чѣмъ обыкновеннаго, роста? Это явленіе легко объяснимо. Обыкновенный мужской костюмъ, въ его нижней части представляетъ двѣ параллельныя, вертикальныя линіи – ноги въ панталонахъ; если же ноги покрыты юбкой, то вертикальныя линіи превращаются въ косыя.



На этомъ простомъ рисункѣ легко можно убѣдиться, что косыя линіи АВ и АС длиннѣе, чѣмъ вертикальная линія АD. Поэтому и фигура мужчины, одѣвшаго юбку, кажется выше, чѣмъ его всегдашній ростъ въ мужской одеждѣ. Слѣдовательно, полнота одежды способствуетъ впечатлѣнію большаго роста. Но здѣсь существуетъ предѣлъ, за которымъ впечатлѣніе получается уже совсѣмъ обратное. Именно, если юбки слишкомъ полны, то косыя линіи ихъ очертанія превращаются уже въ поперечныя и, стало быть, увеличиваютъ ширину, уменьшая ростъ. Вслѣдствіе свойства умѣренно-косыхъ линій увеличивать впечатлѣніе роста, происходитъ то явленіе, что женщина, имѣющая платье съ юбкой умѣренной ширины на платьѣ princesse, съ обтянутыми ногами, дѣлается съ виду ниже ростомъ, потому что въ очертаніи нижней части ея тѣла получаютъ преобладаніе линіи вертикальныя, имѣющія, какъ мы видѣли, меньшую длину, чѣмъ косыя. Изъ этого слѣдуетъ практическій выводъ, что костюмы съ обтянутой юбкой негодятся особамъ очень малаго роста.

Сочетаніе различныхъ *цвѣтовъ* или красокъ имѣетъ въ дѣлѣ наряда столь же существенное значеніе, какъ и сочетаніе линій.

Здѣсь кстати будетъ напомнить читательницамъ о томъ, что понимается въ физикѣ подъ именемъ *дополнительныхъ* цвѣтовъ. Преломляясь въ стеклянной призмѣ, напр. въ привѣскѣ къ канделябру, бѣлый дневной свѣтъ распадается на нѣсколько отдѣльныхъ цвѣтовъ, образующихъ вмѣстѣ такъ называемый *призматическій спектръ*. Эти цвѣта суть желтый, красный, синій, оранжевый, зеленый и фіолетовый. Изъ нихъ главные—желтый, красный и синій, потому что остальные три получаются изъ смѣшенія какихъ нибудь двухъ основныхъ. Напримѣръ, желтый цвѣтъ, смѣшанный съ краснымъ, даетъ оранжевый, красный съ синимъ — фіолетовый, желтый съ синимъ—зеленый. Эти-то составные цвѣты и называются *дополнительными* по отношенію къ тремъ главнымъ цвѣтамъ. Поэтому оранжевый цвѣтъ есть дополнительный къ синему (ибо вмѣстѣ они состоятъ изъ желтаго, краснаго и синяго); зеленый дополнительный къ красному, а фіолетовый дополнительный къ желтому. Дополнительные цвѣта имѣютъ особенное оптическое свойство, которое нужно имѣть въ виду, между прочимъ, и въ искусствѣ одѣваться. Дѣло въ томъ, что если какой нибудь основный цвѣтъ поставленъ рядомъ съ своимъ дополнительнымъ не

въ одинаковыхъ пропорціяхъ, то они взаимно оттѣняютъ другъ друга и выигрываютъ какъ тотъ, такъ и другой. Если же, наоборотъ, они взяты въ равныхъ пропорціяхъ, то оба теряютъ и смѣсь ихъ пріобрѣтаетъ сѣрый или грязный, непріятный оттѣнокъ. Знаніе всѣхъ этихъ законовъ, понятно, очень важно въ искусствѣ создать хорошій костюмъ, и въ умѣньи надѣть драгоцѣнность, и въ тысячѣ другихъ аналогическихъ случаяхъ. Можно привести множество примѣровъ, гдѣ знаніе этихъ оптическихъ особенностей цвѣтовъ можетъ принести пользу: напр., особа съ очень краснымъ цвѣтомъ лица не надѣнетъ зеленаго платья, потому что краснота лица сдѣлается совсѣмъ багрово. Съ другой стороны, дама или дѣвица съ желтоватымъ оттѣнкомъ въ цвѣтѣ лица не выберетъ фіолетоваго костюма, потому что тогда она будетъ казаться еще желтѣе, и проч., и проч.

Черный цвѣтъ, въ научномъ смыслѣ представляющій, собственно говоря, отсутствіе цвѣта, производитъ однообразное и нѣсколько мрачное впечатлѣніе, и, конечно, по этой причинѣ у большей части народовъ принятъ какъ выраженіе печали (трауръ), или отреченія отъ житейскихъ радостей (одежда монаховъ). Есть, впрочемъ, народы, носящіе трауръ *бѣлаго* цвѣта, что объясняется также уныніемъ и однообразіемъ впечатлѣнія, производимаго массой бѣлаго цвѣта. Обыкновенно говорятъ, что черный цвѣтъ одежды идетъ всякому: это вѣрно только потому, что этотъ цвѣтъ, вслѣдствіе контраста, увеличиваетъ бѣлизну открытыхъ частей тѣла. Но совсѣмъ нельзя сказать тоже самое по отношенію къ *бѣлому* цвѣту, идущему только самымъ юнымъ и свѣжимъ созданіямъ, и составляющему главное условіе такъ называемыхъ скромныхъ костюмовъ.

Желтый цвѣтъ—есть цвѣтъ солнечныхъ лучей и считается китайцами лучшимъ цвѣтомъ въ мірѣ. Дѣйствительно, безъ желтаго цвѣта нѣтъ настоящаго блеска. Въ природѣ этимъ цвѣтомъ окрашены злаки и благороднѣйшій изъ металловъ—золото. Въ смѣси съ чернымъ, желтый цвѣтъ составляетъ характерную окраску самыхъ свирѣпыхъ животныхъ и опасныхъ насѣкомыхъ, какъ наприм.: тигръ, барсъ, оса. Поэтому сочетаніе желтаго съ чернымъ въ одеждѣ производитъ впечатлѣніе чего-то жгучаго и страстнаго.

Красный цвѣтъ любимъ всѣми народами земнаго шара. Это цвѣтъ крови, которая, переливаясь въ жилахъ, даетъ видъ жизни и свѣжести лицу здороваго человѣка. Краснымъ цвѣтомъ украшаются луч-

шіе цвѣты и онъ же преобладаетъ въ перьяхъ тропическихъ птицъ, въ порѣ любви. Красный цвѣтъ есть выраженіе жизни, роскоши и величія; поэтому онъ искони преобладаетъ въ парадныхъ одеждахъ царственныхъ особъ, а на западѣ—судей и высшаго католическаго духовенства.

Голубой цвѣтъ—выраженіе чистоты. Это цвѣтъ идеальный, напоминающій невѣсомый эфиръ, гладкую поверхность невозмущеннаго моря, глубокотаинственную синеву небеснаго свода. Свѣтлоголубой цвѣтъ граничитъ съ бѣлымъ (отсюда подсиневаніе бѣлья). Темноголубой или синій съ черныиъ (темносиняя краска по-французски даже и называется bleu d'enfer). Поэтому синій цвѣтъ идетъ весьма многимъ, въ его различныхъ тонахъ. Въ свѣтлыхъ оттѣнкахъ, голубой цвѣтъ есть выраженіе невинности; въ темныхъ—романической задумчивости.

Оранжевый цвѣтъ представляетъ собою смѣшеніе цвѣта и теплоты, краснаго и желтаго. Поэтому этотъ цвѣтъ играетъ немалую роль въ свѣтовыхъ эффектахъ природы: довольно вспомнить восходъ и закатъ солнца. Въ женскомъ нарядѣ оранжевый цвѣтъ долженъ имѣть только второстепенное значеніе, потому что въ массѣ онъ производитъ непріятно-рѣзкое впечатлѣніе; а цвѣту лица придаетъ оттѣнокъ, свойственный южнымъ племенамъ съ бронзовою кожею.

Преобладающій въ природѣ *зеленый* цвѣтъ удобенъ для того, чтобы служить фономъ для другихъ цвѣтовъ. На зрѣніе зеленый цвѣтъ производитъ успокоивающее впечатлѣніе. Въ сочетаніи съ другими цвѣтами онъ производитъ веселые, смѣющіеся эффекты, изъ которыхъ нѣкоторые (напр. соединеніе съ желтымъ) на столько рѣзки, что ихъ избѣгаютъ въ одеждѣ. Только въ смѣси съ черныиъ, зеленый цвѣтъ является символомъ печали, напоминая плющъ и другія темнозеленыя растенія—обычныя украшенія гробницъ.

Смѣшеніе синяго съ краснымъ даетъ промежуточный цвѣтъ—*фіолетовый*. Въ этомъ цвѣтѣ яркость и жизненность краснаго какъ будто заглушены и подавлены синимъ. Впечатлѣніе получается нѣсколько меланхолическое: вотъ почему этотъ цвѣтъ употребляется какъ полутрауръ и играетъ большую роль въ одѣяніи духовныхъ. Лиловые цвѣтки скабіозы или одышника не даромъ зовутся въ народѣ «вдовьими слёзками».

Цвѣтъ одежды имѣетъ очень важное отношеніе къ цвѣту лица и волосъ женщины, и нарушеніе въ этомъ смыслѣ законовъ вкуса произ-

водитъ самые нежелательные результаты. Хотя оттѣнки въ цвѣтѣ кожи и волосъ безконечно разнообразны, но все-таки ихъ можно свести къ нѣсколькимъ главнымъ категоріямъ. Волосы бываютъ черные, каштановые (châtin), рыжіе. свѣтлорусые и пепельно-русые. Этимъ оттѣнкамъ цвѣта волосъ соотвѣтствуютъ и оттѣнки цвѣта лица. Совершенно бѣлая кожа у брюнетокъ составляетъ рѣдкость; обыкновенно ихъ цвѣтъ лица матовой, съ оттѣнкомъ отъ чуть желтоватаго до оливковаго. У блондинокъ кожа обыкновенно розоватая, прозрачная, съ синими жилками. У шатенокъ чаще всего встрѣчается гладкая кожа, здоровой, полнокровной окраски: у рыжихъ кожа поразительно бѣлая, часто испещренная веснушками.

Нѣкоторые цвѣта идутъ всякому сорту волосъ и кожи: таковы черный, свѣтло-сѣрый, gris de perle, темнокоричневый, темный гавана и т. п.

Но черный цвѣтъ имѣетъ свои особенности. Только мягкій и глубокій черный цвѣтъ можетъ выставить въ выгодномъ свѣтѣ свѣжесть блондинки или бѣлизну рыжей—таковъ цвѣтъ чернаго бархата. Напротивъ, брюнеткѣ болѣе къ лицу черный цвѣтъ, снабженный блескомъ, какъ напр. цвѣтъ фая, пу-де-суа и т. п. Кромѣ того, черный и бѣлый цвѣта хороши, какъ контрасты; поэтому иногда такъ прелестны свѣтлыя блондинки въ черномъ бархатѣ, или строгія брюнетки въ бѣлой, легкой одеждѣ.

Съ давнихъ поръ очень распространено мнѣніе, что желтый и красный цвѣта идутъ брюнеткамъ, а голубой—блондинкамъ. Это вообще вѣрно; но на практикѣ допускаетъ очень частыя исключенія и именно потому, что въ цвѣтѣ волосъ и лица есть много разныхъ оттѣнковъ. Художникъ имѣетъ возможность усилить или смягчить эти разные оттѣнки, при помощи игры цвѣтовъ, входящихъ въ нарядъ женщины. Есть ли, напримѣръ, возможность смягчить очень смуглый цвѣтъ лица брюнетки? Нѣтъ, и поэтому необходимо, напротивъ, ярко выставить его преимущество, т. е. воспользоваться въ нарядѣ такой особы ярко желтыми и красными цвѣтами, которыя придадутъ всей внѣшности женщины выраженіе красивой энергіи. Но эти же яркіе цвѣта совсѣмъ не пойдутъ къ брюнеткѣ съ бѣлой кожей, нѣсколько утомленными чертами лица и мягкимъ взглядомъ бархатистыхъ глазъ. Здѣсь, напротивъ, годятся свѣтлоголубые, близкіе къ бѣлому оттѣнки.

Тоже самое и въ отношеніи блондинокъ: при золотистыхъ волосахъ и нѣжной, матовой кожѣ произведутъ отличный эффектъ бархатная шляпа цвѣта пансэ или темнолиловое платье. Свѣжесть цвѣта лица блондинки можетъ также выиграть отъ алаго или рубиноваго платья, гармонирующаго съ играющимъ на щекахъ румянцемъ. Слѣдовательно, красный цвѣтъ не есть исключительное достояніе брюнетокъ, а свѣтлоголубой—блондинокъ. Блондинка можетъ воспользоваться даже и желтымъ цвѣтомъ, если ея волосы самаго свѣтлаго оттѣнка и если желтое смѣшано съ какою нибудь рѣзкою тѣнью (напр. синею и черною)

Шатенкамъ нейдутъ ни яркожелтый, ни алый цвѣта; напротивъ, блѣдножелтый, свѣтлокрасный (капуциновый), яркоголубой для нихъ очень эффектны. Свѣтлошатеновымъ волосамъ идетъ тоже, что и бѣлокурымъ. При такъ называемыхъ пепельныхъ волосахъ очень хорошъ черный бархатъ, или другая, неблестящая черная матерія. Жемчугъ въ головѣ идетъ всѣмъ, только у блондинокъ онъ долженъ быть оттѣненъ лентой или бантомъ гранатоваго или рубиноваго цвѣта, или же золотымъ украшеніемъ.

Чтобы не возвращаться къ значенію цвѣтовъ въ дѣлѣ искусства одѣваться къ лицу, прибавимъ нѣсколько замѣчаній о цвѣтѣ матерій, выбираемыхъ для платья.

Всѣмъ извѣстно, что многія матеріи имѣютъ вечеромъ не тотъ цвѣтъ, какъ днемъ. Чѣмъ какой нибудь цвѣтъ ближе подходитъ къ желтому, тѣмъ болѣе выигрываетъ онъ при вечернемъ освѣщеніи, и наоборотъ. Напр. фіолетовый, составляющій противоположность желтому, вечеромъ превращается въ почти красный. Свѣтлосиній и голубой цвѣтъ становятся при свѣчахъ зеленымъ; темносиній—грубочернымъ. Зеленый цвѣтъ очень выигрываетъ при вечернемъ освѣщеніи, будучи близокъ къ желтому. Красный и желтый ярче вечеромъ, а оранжевый становится огненнымъ. Черныя матеріи, имѣющія днемъ синеватый отливъ, теряютъ его при свѣчахъ. Сѣрый, съ голубоватымъ оттѣнкомъ, какъ gris de perle, теряетъ вечеромъ; напротивъ, сѣрый серебристый очень эффектенъ. Бѣлый цвѣтъ при огнѣ даже лучше, чѣмъ при дневномъ свѣтѣ.

Весьма важное значеніе имѣетъ въ искусствѣ одѣваться умѣнье сочетать надлежащимъ образомъ различные цвѣта одежды. Неудачное смѣшеніе цвѣтовъ, встрѣчающееся слишкомъ часто на прогулкахъ

и вечерахъ, производитъ впечатлѣніе самой плачевной безвкусицы. Что, напримѣръ, можетъ быть нелѣпѣе сочетанія розоваго съ гранатовымъ, оранжеваго съ малиновымъ, голубаго съ коричневымъ? Какъ смѣшна фигура, одѣтая въ красную кофточку на свѣтлозеленой юбкѣ и т. п. Напротивъ, цвѣта, взаимно дополняющіе другъ друга, производятъ благопріятный эффектъ. Таковы, напр., фіолетовый и желтый, темножелтый и красный, и т. д.

Отдѣльныя части женской одежды.

Умѣнье украсить наружность человѣка одеждой, подходящей къ росту и сложенію, къ цвѣту волосъ и лица, даже къ свойствамъ его духовной природы, есть, по истинѣ, высокое искусство, жрецы котораго достойны имени художниковъ! На первомъ мѣстѣ стоитъ ростъ данной особы. Женщина можетъ быть высока и худощава, или же высока и полна; также мала ростомъ и толста, или маленькая и худенькая. Когда столь различныя фигуры проходятъ передъ глазами живописца, онъ не задается мыслью выставить въ наиболѣе благопріятномъ свѣтѣ тѣ физическія ихъ качества, которыя составляютъ лучшую сторону каждой особы; онъ ищетъ наиболѣе характерныя черты, которыя бы дѣлали рѣзкимъ сходство изображенія съ оригиналомъ. Наоборотъ, художникъ-костюмеръ долженъ обращать вниманіе на тѣ особенности, которыя составляютъ лучшія стороны фигуры, и стараться какъ можно выгоднѣе ихъ выразить и оттѣнить въ костюмѣ.

При правильныхъ, строгихъ чертахъ лица можно думать о костюмахъ классическаго стиля; наоборотъ, лица, которыхъ привлекательность заключается не въ строгой правильности очертаній, выиграютъ болѣе отъ костюма phantaisie, съ множествомъ гарнитуръ и отдѣлокъ. Все это нужно имѣть въ виду, какъ при созданіи всего костюма женщины, такъ и при обработкѣ его отдѣльныхъ частей, къ которымъ мы теперь и перейдемъ.

Корсажъ. Назначеніе этой части женскаго платья—скрывать или обнаруживать формы верхней части туловища, заставлять угадывать или прямо выставлять формы на-показъ. Высокій корсажъ выражаетъ стыдливость, добродѣтель, прячущуюся отъ нескромныхъ взоровъ. Умѣренно открытый, въ формѣ шали или кёра (coeur), онъ называется модести, т. е., въ переводѣ по-русски,—скромность. Затѣмъ слѣду-

етъ круглое декольте и декольте—карре, обнаруживающія начало шеи, плечи и верхнія очертанія грудей, Деспотическая мода заставляетъ, въ извѣстныхъ случаяхъ, и полныхъ, и худощавыхъ женщинъ носить такіе корсажи, дозволяя послѣднимъ, изъ снисхожденія, прибѣгать къ заступничеству тюлевой или кружевной шемизетки. Корсажъ, поэтому, очень важная часть женскаго костюма и надлежащее его устройство, при помощи различныхъ аксессуаровъ, можетъ скрыть недостатки бюста. Понятно, что слишкомъ короткій бюстъ будетъ казаться длиннѣе, если корсажъ сдѣланъ съ бретелями, соединяющимися съ поясомъ, или продолжается мысомъ напереди и басками назади, или наконецъ сливается съ тюникомъ и второй юбкой, безъ кушака и бантовъ. Наоборотъ, недостатки черезчуръ длиннаго бюста могутъ быть смягчены декольте-карре, или бертой, обшитой рюшемъ или широкой пелериной, придающей фигурѣ лишнюю горизонтальную линію, что, какъ мы видѣли, способствуетъ уменьшенію протяженія въ длину.

Корсажъ подвергается многочисленнымъ видоизмѣненіямъ въ связи съ условіями жара или холода, прогулокъ пѣшкомъ или на лошадяхъ, пребыванія на балахъ или въ морской купальнѣ, и проч., и проч.

Для предохраненія отъ пронзительнаго вѣтра служитъ корсажъ plastron, застегивающійся на-боку. Корсажъ—odette, простираясь до начала бедръ, дѣлаетъ талію свободною и удлиняетъ ее. Удлиненію таліи соотвѣтствуетъ также корсажъ—Ватто, а ея укороченію корсажъ въ видѣ кирассы, цвѣтомъ темнѣе платья, съ карре и коротенькими басками.

Рукава. Живописцы изображали красивыхъ женщинъ съ обнаженными руками, понимая всю выразительность красоты полныхъ и сильно развитыхъ рукъ. Рукава, съ одной стороны, защищая тѣло отъ холода, съ другой—помогаютъ, при случаѣ, скрыть недостатки рукъ отъ взора. Вообще на руки всегда смотрятъ, даже невольно, потому что онѣ постоянно въ движеніи: поэтому всякій разъ, когда женщина описываетъ видѣнный ею нарядъ другой женщины, она никогда не забываетъ упомянуть о рукавахъ. Въ этой части наряда допускается большое разнообразіе, вызываемое не только стремленіемъ нравиться, но и различіемъ въ назначеніи костюма, въ родѣ занятій каждой особы и т. п. Длинные, открытые и ниспадающіе рукава, бывшіе когда-то принадлежностью костюма *валетовъ*, называемые нынѣ ру-

кавами *раде*, какъ-разъ были приспособлены къ необходимой свободѣ рукъ при услугахъ за царскимъ столомъ. Такъ называемые китайскіе, длинные, книзу широкіе рукава дѣлаютъ меньше кисть руки. Эполеты на верхней части рукава придаютъ видъ полноты плечамъ. Ширина или, наоборотъ, узкость рукава должны сообразоваться со степенью полноты рукъ. Совершенно туго обтянутые рукава рѣдко красивы; поэтому даже узкіе рукава постоянно украшаются какой нибудь отдѣлкой.

Воротничекъ. Болѣе или менѣе граціозная посадка головы очень много зависитъ отъ ея основанія. Назначеніе воротничка—смотря по обстоятельствамъ—обнажать или скрывать шею, а съ другой стороны обозначать границу между обнаженными верхними частями тѣла и одеждой. Высокій, стоячій воротникъ Маріи Медичи несомнѣнно имѣетъ видъ суроваго достоинства; онъ можетъ идти особѣ не худой, съ правильнымъ профилемъ и величавой походкой. Совершенно иной характеръ имѣетъ воротничекъ Gabrielle, состоящій изъ гоффрированнаго кружева, лежащаго прямой рамкой вокругъ шеи. Низенькіе, стоячіе воротнички, или отложные, угловатые, какъ у мужчинъ, придаютъ молодымъ женщинамъ выраженіе шаловливой граціи. Вообще же, въ вопросѣ о воротничкѣ нужно помнить, что онъ представляетъ собою кругъ, котораго ось есть вертикальная ось тѣла; стало быть, его діаметръ представляетъ поперечную линію, величина которой, т. е. ширина воротничка, можетъ дѣлать фигуру съ виду выше и худощавѣе, или, наоборотъ, ниже и полнѣе.

Поясъ. Поясъ есть граница между обнажаемыми и скрываемыми формами тѣла. Это кольцо, обхватывающее тѣло и указывающее его полноту или сухощавость. Какъ и всякое кольцо, поясъ требуетъ украшеній, и они, дѣйствительно, крайне разнообразны. Поясъ или, лучше сказать, его концы могутъ выражать простоту, роскошь, кокетство, нѣжность и т. п., смотря по величинѣ банта или узла, по длинѣ концовъ, наконецъ по качеству матеріала, изъ котораго сдѣланъ поясъ. Узлы и концы должны всегда находиться назади, а не напереди; но особамъ, имѣющимъ длинную талію, бантъ спереди поможетъ замаскировать этотъ недостатокъ.

Баска являетъ также большое разнообразіе въ покроѣ. Смотря по свойству таліи, баски бываетъ закруглены, обрѣзаны въ карре или заострены, длинные спереди или, наоборотъ, сзади. Служа связью

корсажа съ юбкою, баска устраняетъ рѣзкій перерывъ бюста надъ поясомъ. Вообще, баска менѣе всѣхъ другихъ частей наряда измѣняетъ свою физіономію подъ вліяніемъ гарнитуры; баски, въ покроѣ которыхъ допущены пуговицы или карманчики, вообще, что нибудь напоминающее мужской костюмъ, носятъ въ себѣ выраженіе нѣкоторой пикантности.

Юбка. Эта часть одежды, служащая для закрыванія тѣла, не имѣетъ никакого опредѣленнаго отношенія къ красотѣ формъ. Въ началѣ нынѣшняго столѣтія были въ модѣ юбки, прилегавшія къ тѣлу и обрисовывавшія формы, но ихъ скоро бросили, убѣдясь, что эффектъ получается совсѣмъ не тотъ, какъ въ вѣчно-прекрасныхъ мраморныхъ статуяхъ, драпированныхъ складками одежды. Предоставляя первой юбкѣ скромную роль простаго покрывала, женщины придумали верхнюю или вторую юбку, которую можно драпировать, поднимать, взбивать напередъ или назадъ, удлинять или укорачивать и проч. Эти двѣ юбки могутъ быть неодинаковаго цвѣта. Если обѣ юбки одного цвѣта и изъ одной и той же матеріи, то костюмъ дѣлается въ общемъ нѣсколько строгимъ; поэтому, хорошо, если верхняя юбка сдѣлана изъ матеріи, хотя и сходнаго цвѣта, но тисненой, полосатой и т. п. Женщина маленькаго роста не должна дѣлать нижнюю юбку болѣе темнаго цвѣта, чѣмъ верхнюю, потому что тогда она будетъ казаться еще ниже ростомъ; совершенно обратное касается женщинъ черезчуръ высокихъ. Трены и шлейфы составляютъ теперь лишь принадлежность самыхъ парадныхъ туалетовъ и производятъ непріятное впечатлѣніе на улицѣ. Очень худымъ и молодымъ женщинамъ и дѣвушкамъ позволительно увеличивать кажущуюся полноту таза и бедръ драпировкой верхней юбки: злоупотребленія въ этомъ отношеніи некрасивы и неграціозны.

Воланъ есть очень характерное украшеніе. Онъ прибавляетъ полноты платью, дѣлаетъ его роскошнѣе съ виду и вообще чрезвычайно разнообразитъ всю физіономію платья, являясь то гофрированнымъ (плиссе), то гладкимъ, то въ сборкахъ, съ головками и проч.

Высокій воланъ съ прямыми складками придаетъ нѣкотораго рода серьезность и величіе костюму, напоминая драпировку древнихъ жрицъ. Воланъ со сборками, наоборотъ, носитъ отпечатокъ свободы фантазіи въ костюмѣ. Воланъ, собранный въ трубочки, имѣетъ видъ правильнаго архитектурнаго орнамента, особенно если онъ снабженъ

головками, не превышающими пятой части высоты самаго волана. Если воланъ нашитъ въ нѣсколько рядовъ, то, обыкновенно, бываетъ гораздо красивѣе, если всѣ эти ряды имѣютъ одну общую головку наверху; если же рядъ раздѣленъ полосками бархата или рюши, то нарядъ теряетъ строгую красоту, дѣлается игривѣе.

Близко къ волану стоитъ рюшь, дѣлаемая изъ газа, муселина, тафты. Она можетъ, подчасъ, придать много граціи наряду, производя оригинальное смѣшеніе поэтическаго безпорядка съ симметріею другихъ украшеній.

Въ нѣкоторыхъ случаяхъ необходимѣйшею принадлежностью отдѣлки туалета является біэ (biais—откосъ). Біэ—длинная, косо вырѣзанная изъ матеріи полоса, измѣняетъ основной тонъ ткани именно тѣмъ, что его косыя линіи иначе отражаютъ свѣтъ. Напримѣръ, въ платьѣ изъ клѣтчатой шотландской матеріи біэ измѣняетъ квадраты въ косоугольникѣ (ромбы) и поэтому значительно измѣняется и общее впечатлѣніе. Иногда біэ дѣлается не изъ той же матеріи, какъ юбка, но изъ другой, напр.: бархата, крепа и проч.

Начиная съ кофточки или весты-фигаро, недоходящихъ до пояса, до полонеза, спускающагося ниже колѣнъ, женщины имѣютъ безчисленно-разнообразный выборъ одѣяній, соотвѣтствующихъ мужскому сюртуку или пальто. Да и самое пальто составляетъ уже граціозный для женщины нарядъ, если только оно не прилегаетъ плотно къ тѣлу, или лишь отчасти. Въ этомъ и состоитъ различіе между казакомъ, баскиной, пардессю, китайскимъ пальто съ широкими рукавами, бранденбургомъ, долманомъ, мобло и т. п. Плотно прилегая къ тѣлу, эти различные костюмы нейдутъ ни очень худощавой, ни очень полной женщинѣ, потому что выставляютъ на видъ именно то, что̀ слѣдуетъ стараться скрыть. Для такихъ особъ гораздо лучше подходятъ такіе костюмы, которые, хотя и сдѣланы съ таліей, но сидятъ на тѣлѣ свободными складками. Но и въ отношеніи всевозможныхъ вестъ и пальто повторяется тотъ же законъ, о которомъ мы говорили по поводу различія въ впечатлѣніи, производимомъ вертикальными и горизонтальными линіями. Такъ, напримѣръ, плотно прилегающее пальто дѣлаетъ слишкомъ широкою спину полной женщины: этой бѣдѣ можно помочь, нашивая по продольнымъ швамъ спинки пальто бархатныя вертикальныя полосы и т. п.

Аксессуары (принадлежности) дамскаго наряда.

Шляпка. Общее правило: чѣмъ болѣе шляпка скрываетъ волосы, прическу, тѣмъ болѣе суровый и скромный видъ придаетъ она всей внѣшности наряда; и наоборотъ, чѣмъ она менѣе прячетъ куафюру и лицо, тѣмъ впечатлѣніе игривѣе. Чтобы въ этомъ убѣдиться, достаточно вспомнить головной уборъ монахинь и сестеръ милосердія, а, съ другой стороны, еще такъ недавно бывшія въ модѣ шляпки-блюдечки, едва замѣтныя на взбитой, объемистой шевелюрѣ изъ своихъ и привязныхъ волосъ.

Шляпка можетъ имѣть до безконечности разнообразную физіономію, смотря по формѣ ея остова и по характеру и обилію гарнитура. Разумѣется, элегантность и грація должны составлять необходимыя качества всякой шляпки, будь она кокетливаго фасона или строгой формы Ватто, тирольской, каталонской и т. п. Отдѣлка шляпки—вещь самая существенная. Какая, напримѣръ, разница между одной и той же шляпкой, отдѣланной чернымъ бархатомъ или цвѣтнымъ! Еще меньше сходства между шляпкой, отдѣланной бархатомъ, и шляпкой, тонущей въ массѣ бѣлоснѣжныхъ кружевъ, готовой, кажется, улетѣть въ воздухъ при малѣйшемъ дуновеніи. Перья, такъ часто служащія украшеніемъ шляпокъ, тоже не всѣ одинаковы: гофрированныя перья страуса или марабу придаютъ шляпкѣ легкій, воздушный и вмѣстѣ роскошной видъ; наоборотъ, крѣпкія перья фазана или пѣтуха напоминаютъ головныя украшенія древнихъ воиновъ и, слѣдовательно, носятъ въ себѣ характеръ чего-то суроваго, воинственнаго.

Въ характерѣ шляпки есть много такого, что не зависитъ отъ временнаго вліянія моды. Шляпка, завязанная у подбородка широкими лентами, всегда будетъ казаться скромнѣе, чѣмъ еле держащаяся на боку, или опрокинутая тарелочка, прикрѣпленная къ шиньону бантомъ изъ ленты, съ развѣвающимися назади концами. Вообще, чѣмъ больше открытыхъ мѣстъ, напр. затылка, ушей, начала шеи, тѣмъ кокетливѣе и легкомысленнѣе фасонъ шляпки, и наоборотъ.

Прикалываемая спереди вуаль изъ tulle-illu sion не только не смягчаетъ игриваго характера шляпки, но усиливаетъ своею прозрачностью все то, что есть въ головномъ уборѣ пикантнаго. Въ настоящее время въ фасонѣ и отдѣлкѣ шляпокъ, какъ и въ куафюрѣ, мода допускаетъ много свободы, предоставляя каждой женщинѣ избирать

то, что ей наиболѣе къ лицу. Говоря о надлежащемъ выборѣ шляпки, мы невольно снова возвращаемся къ тѣмъ общимъ законамъ, о которыхъ не разъ упоминали при описаніи различныхъ частей женскаго наряда.

Правильность, симметрія и однообразіе вертикальныхъ и горизонтальныхъ линій въ фасонѣ и отдѣлкѣ придаютъ шляпкѣ характеръ скромный и серьезный; наоборотъ, разнообразіе, эффекты контраста, преобладаніе косыхъ линій, вызываютъ идею смѣлости, своенравія, каприза или юношескаго легкомыслія и вѣтренности.

Обувь. Какой бы длины ни была юбка, она всегда позволяетъ видѣть отъ времени до времени обутую ногу. Слѣдовательно, на обувь должно быть обращено вниманіе каждой женщины: дурно обутая нога разрушаетъ достоинство всего костюма.

Существуетъ предразсудокъ, что нога должна быть чѣмъ менѣе, тѣмъ лучше; на самомъ дѣлѣ нога должна быть пропорціональна тѣлу. По измѣреніямъ Альбрехта Дюрера, стопа ноги нормально сложенной женщины должна быть въ семь разъ короче роста. Это отношеніе всегда и должно имѣть въ виду. Преувеличенное стремленіе имѣть по возможности маленькую ножку создало нынѣшніе ботинки и туфли съ каблукомъ Louis XV, при которомъ стопа образуетъ съ вертикальной линіей тѣла не прямой уголъ, а тупой, и такимъ образомъ величина ноги съ виду уменьшается. Но особы, съ пропорціональными тѣлу ногами, не должны бы пользоваться этими каблуками, безобразящими походку и косвенно вообще дурно вліяющими на здоровье.

Башмаки или туфли, надѣваемые на вечера, должны подходить къ костюму. Поэтому записныя щеголихи всегда приберегаютъ кусокъ шелковой матеріи отъ выѣзднаго платья, чтобы заказать изъ него башмаки. Это, впрочемъ, должно быть общимъ закономъ обуви: ботинки должны быть по возможности подходящаго къ платью цвѣта; иначе они отличаются рѣзкимъ пятномъ отъ костюма. Недурно украшать башмаки кускомъ кружевной или блондовой отдѣлки, если платье ими гарнировано. Большіе банты или розетки, при помощи контраста, могутъ значительно способствовать кажущемуся уменьшенію объема ноги.

Перчатки. Перчатки всегда были и будутъ въ модѣ. Онѣ должны быть нѣсколько длиннѣе кисти рукъ, чтобы не дѣлать некрасивой браслетки на границѣ кисти и предплечья. Очень узкая перчатка

также некрасива, потому что туго обтянутая ею рука кажется какъ бы распухшею. Изучая портреты красавицъ Рубенса, Ванъ-Дейка, Веласкеца, Энгра и пр., можно всегда замѣтить, что перчатка тутъ и тамъ имѣетъ складки, какъ будто художникъ боялся, чтобы рука женщины, будучи туго обтянута перчаткой, не походила на деревянныя перчатки, служащія вывѣскою магазиновъ. Обычай требуетъ имѣть на вечерѣ блестящія лайковыя перчатки свѣтлыхъ цвѣтовъ; но вообще яркія и блестящія перчатки увеличиваютъ кажущійся объемъ руки, какъ вообще всякій ярко освѣщенный предметъ кажется больше, чѣмъ когда онъ лежитъ въ тѣни. Вотъ почему особы съ большими руками должны предпочитать не блестящія перчатки изъ тонкой, шведской замши не яркихъ цвѣтовъ свѣтлымъ лайковымъ перчаткамъ.

Бахрома и перья служатъ для обшивокъ кофтъ, накидокъ и платья. Ихъ назначеніе смягчать сухость общаго тона покроя. Но вообще они у мѣста только на верхнемъ платьѣ; на юбкахъ же теперь встрѣчаются рѣдко. Бахрома изъ гофрированныхъ перьевъ или изъ завитой синели очень красива на накидкахъ и долманахъ. Стеклярусъ также служитъ обшивкой верхняго костюма; на платьѣ онъ не у мѣста, производя впечатлѣніе грубой, фальшивой роскоши.

Вѣеръ. Не только въ жаркомъ климатѣ, но и на сѣверѣ вѣеръ есть неотъемлемая принадлежность парадпаго костюма, давая возможность постояннаго занятія рукъ граціозными жестами. М-ме де Сталь говоритъ, что ни изъ одной части своего наряда не можетъ женщина извлечь столько выгоды, какъ изъ вѣера. У испанокъ всѣ любовные маневры и сигналы таятся въ складкахъ вѣера *). Нынѣшніе вѣера очень разнообразны, но чаще складные, хотя встрѣчаются и въ формѣ нескладнаго экрана. Обыкновенно на поляхъ вѣера нарисованы или вышиты цвѣты и рисунки. Цвѣтъ вѣера бѣлый или черный; рѣже встрѣчаются цвѣтные вѣера; но вообще хорошо согласовать цвѣтъ этой принадлежности наряда съ платьемъ.

Зонтикъ. Защищая отъ лучей солнца, зонтикъ въ тоже время бросаетъ на лицо тѣнь, эффектъ которой состоитъ въ ея рѣзкой границѣ отъ освѣщенной части лица. Иногда этотъ эффектъ такъ красивъ, что составляетъ всю прелесть картины (напр., дѣвушки въ соломенной

*) Разговоръ посредствомъ вѣера и перчатокъ помѣщенъ въ отдѣлѣ «Свѣтская жизнь».

шляпѣ Рубенса). Почти всегда зонтикъ долженъ быть цвѣта платья. но иногда это невыгодно. Напр., фіолетовый зонтикъ бросаетъ некрасивую, желтоватую тѣнь на лицо; въ подобныхъ случаяхъ необходимо, чтобы зонтикъ имѣлъ бѣлую подкладку.

Кружева. Кружевомъ называется ткань, имѣющая фономъ тонкую сѣтку. Разница между гипюромъ и кружевомъ въ томъ, что первый нашивается на фонѣ; въ кружевахъ же рисунокъ не зависитъ отъ фона и послѣдній дѣлается уже послѣ. Фонъ или сѣтка кружева представляетъ собою переплетеніе тончайшихъ нитей, которыя, перекрещиваясь, образуютъ множество мелкихъ квадратиковъ или ромбовъ (валансьены), или шестиугольничковъ (point d'Alençon). Иногда сѣтка состоитъ изъ двухъ нитокъ, образующихъ шестиугольники, которыхъ каждая сторона, въ свою очередь, состоитъ изъ шестиугольниковъ меньшей величины (mariage); наконецъ въ другихъ случаяхъ сѣть косоугольниковъ пересѣкается рядами параллельныхъ нитокъ (шантильи).

Различные сорты кружевъ имѣютъ то болѣе, то менѣе легкій, воздушный видъ. Болѣе тяжелые сорта употребляются для зимнихъ нарядовъ, а болѣе легкіе для лѣтнихъ. Очень большое значеніе имѣетъ рисунокъ кружева. Изображеніе домовъ, лѣсовъ, цвѣточныхъ вазъ непремѣнно придаетъ кружеву тяжеловѣсный видъ по связи этихъ изображеній съ представленіемъ объ оригиналахъ; напротивъ, цвѣты или фантастическій рисунокъ способствуетъ воздушности кружева. Въ нарядѣ кружева имѣютъ важное значеніе, потому что придаютъ платью видъ роскошнаго костюма, а также могутъ смягчать недостатки роста или полноты, если умѣть располагать эти аксессуары согласно основнымъ законамъ, не разъ уже указаннымъ нами въ этомъ отдѣлѣ сборника.

Драгоцѣнности. Современная философія относится съ критической насмѣшкой къ украшеніямъ изъ золота и драгоцѣнныхъ камней. Положимъ, что хорошенькая и умная женщина будетъ любима и безъ драгоцѣнностей въ нарядѣ, но холодно-презрительное отношеніе къ прелестнымъ бездѣлушкамъ, по нашему, есть черная неблагодарность въ отношеніи къ природѣ, создавшей брилліанты и сафиры, къ искусству полировать и гранить эти сокровища свѣта и красить столь возвышающія женскую красоту. Въ цивилизованной Европѣ ношеніе драгоцѣнностей подчиняется извѣстнымъ обычаямъ и правиламъ. Такъ, напр., брилліанты не надѣваютъ очень молодыя дѣвушки, доволь-

ствуясь жемчугомъ съ бирюзой, символами поэзіи и чистоты. Брилліанты носятся съ замужествомъ, съ того момента, какъ женщина надѣваетъ золотое обручальное кольцо, съ которымъ не должна разставаться ни днемъ, ни ночью *). Вдовы, въ первый годъ вдовства, носятъ такъ называемыя траурныя драгоцѣнности, какъ агатъ, черную эмаль, темный ониксъ и т. п. По общему мнѣнію, коралъ и рубинъ идутъ брюнеткамъ, а сафиръ и бирюза блондинкамъ. Въ этомъ правилѣ, какъ и во всякомъ другомъ, бываютъ исключенія, подобно тому, какъ мы это видѣли въ вопросѣ о цвѣтѣ платья.

Сочетаніе различныхъ драгоцѣнныхъ камней въ одномъ украшеніи имѣетъ не малое значеніе. Ювелиры хорошо знаютъ, что нѣкоторые камни нельзя соединять вмѣстѣ, рискуя уменьшить достоинство того или другого. Съ брилліантами можно безъ опасенія сочетать всякіе другіе драгоцѣнные камни; но дѣло другое относительно жемчуга. Съ послѣднимъ хороши сафиръ, изумрудъ, аметистъ, топазъ, но совсѣмъ негодится рубинъ, теряющій и самъ, сидя рядомъ съ жемчугомъ, и уменьшающій красоту послѣдняго. Напротивъ, рубинъ рядомъ съ опаломъ очень хорошъ, особенно если они чередуются мѣстами съ брилліантами.

Въ настоящее время приготовленіе фальшивыхъ драгоцѣнныхъ камней доведено до такого совершенства, что они могутъ вполнѣ замѣнить настоящіе, если дѣло идетъ только собственно о красотѣ камней. Но въ томъ-то и дѣло, что избалованное роскошью современное общество цѣнитъ драгоцѣнныя украшенія не по ихъ красотѣ, но, главнымъ образомъ, по высокой цѣнѣ, ласкающей шумное тщеславіе модной красавицы.

---

*) Молодыя дѣвушки не носятъ брилліантовъ, даже въ день свадьбы, если послѣ вѣнчанья не дѣлается балъ. До двадцати лѣтъ онѣ могутъ носить жемчугъ, коралъ и бирюзу; изъ золотыхъ вещей: медальонъ, крестикъ, серьги, узенькій браслетъ и маленькіе часы, на простенькой цѣпочкѣ. Украшенія изъ горнаго хрусталя, слоновой кости и т. п., не тяжелаго рисунка, хороши для дѣвушекъ до 20 лѣтъ. Послѣ двадцати лѣтъ дѣвицы могутъ носить гранаты, малахитъ, аметисты, камеи и эмаль. Вообще, парюры съ драгоцѣнными камнями, жемчугъ и брилліанты надѣваются только вечеромъ, а днемъ носятъ парюры изъ массивнаго золота, камеи и эмалевыя вещи.

Все сказанное убѣждаетъ насъ, что однѣхъ денегъ недостаточно для того, чтобы быть хорошо одѣтой: можно быть одѣтой богато и некрасиво, не къ лицу, и, наоборотъ, съ небольшими средствами, но при нѣкоторомъ умѣньи, быть нарядной и вмѣстѣ не отставать отъ существующей моды. Не хитро, конечно, выбрать модную модель изъ новаго нумера моднаго журнала и исполнить ее, рабски слѣдуя всѣмъ деталямъ картинки; но изъ этого ничего хорошаго не выйдетъ, какъ бы самая модель ни была хороша: надо умѣть составить костюмъ *по себѣ*, т. е. такой, который скрывалъ бы природные недостатки фигуры и яснѣе выдѣлялъ бы достоинства сложенія, а для этого нужно составить одну модель изъ множества предлагаемыхъ журналомъ. Необходимо, слѣдовательно, тщательно изучить свою внѣшность, усвоить себѣ общіе законы изящнаго въ одеждѣ и выбирать изъ модныхъ моделей для своего костюма такія подробности, которыя бы способствовали красотѣ фигуры, гармонировали-бы съ ростомъ, оттѣнкомъ лица, цвѣтомъ волосъ, профилемъ лица и т. п.

Мода имѣетъ свойство изощрять вкусъ, и потому модный журналъ совершенно необходимъ всякой женщинѣ, не желающей рисковать притупленіемъ вкуса въ дѣлѣ костюмированія. Говорятъ, что мода капризна, что мода своенравна, что она величайшій деспотъ и т. п. Все это совершенно невѣрно и требованія моды не могутъ заставить обладающую вкусомъ особу уродовать свою внѣшность, костюмомъ, который выставляетъ ея физическіе недостатки и скрываетъ достоинства. Напротивъ, мода помогаетъ улучшать внѣшность, и не ея вина, если, вмѣсто разумнаго отношенія къ ней, является слѣпое подчиненіе.

Умѣнье сочинить для себя костюмъ, сообразуясь въ тоже время съ существующей модой, можетъ очень некрасиво сложенную фигуру сдѣлать граціозной, и, наоборотъ, неумѣнье толково обращаться съ указаніями модныхъ журналовъ можетъ повлечь за собою полное изуродованіе самой стройной фигуры. Женщина, желающая научиться одѣваться со вкусомъ и къ лицу, должна получать спеціальный модный журналъ. Нѣкоторыя особы предпочитаютъ выписывать заграничные модные журналы, воображая, что такимъ образомъ новости моды дойдутъ до нихъ ранѣе, чѣмъ при посредствѣ русскаго моднаго журнала. Разсчетъ этотъ невѣренъ, во-первыхъ, потому, что одни и тѣже модные рисунки появляются одновременно въ тѣхъ и другихъ (между редакціями всегда существуетъ соглашеніе на этотъ

счетъ, и, во-вторыхъ, потому, что русскіе модные журналы сообразуются съ обстоятельствами времени нашей страны; напр., въ дни какой нибудь общей печали всего народа, или общей радости, стараются дать своимъ подписчикамъ соотвѣтствующія модели костюмовъ.

Спеціальные модные журналы даютъ часто готовыя вырѣзныя выкройки костюмовъ на средній ростъ, и надо только умѣть увеличить или уменьшить такую выкройку по своей мѣркѣ, сохраняя пропорціональность частей. Мы объяснимъ далѣе, какъ надо уменьшать или увеличивать выкройки, а теперь постараемся ознакомить читательницъ съ пріемами составленія выкроекъ самыхъ необходимыхъ вещей, именно женскаго и мужскаго бѣлья. Предупреждаемъ еще разъ, что для того, чтобы наши объясненія и чертежи принесли пользу, необходимо продѣлывать на самомъ дѣлѣ, слѣдя шагъ за шагомъ по книгѣ, все что мы будемъ говорить.

КРОЙКА БѢЛЬЯ И ПЛАТЬЕВЪ.

Читательницы наши знакомы, безъ сомнѣнія, болѣе или менѣе съ кройкой женскаго и мужскаго бѣлья, а также кройкой закрытаго высокаго корсажа, но немногія дѣлаютъ выкройки правильно и потому приготовляемыя ими вещи всегда имѣютъ разныя погрѣшности, не сидятъ какъ слѣдуетъ и вообще не красивы на видъ. Мы не можемъ предложить въ этомъ отдѣлѣ Сборника полное руководство кройки, такъ какъ это потребовало бы слишкомъ много мѣста, но хотимъ только показать пріемы правильной кройки, практически испытанные. Кройку бѣлья мы изложимъ довольно подробно; что же касается до кройки верхнихъ костюмовъ, то мы считаемъ достаточнымъ ознакомить читательницъ съ составленіемъ выкройки высокаго лифа, какъ основаніемъ всего искусства кройки. Усвоивъ себѣ сниманіе мѣрки и составленіе выкройки такого лифа, можно всегда поправить, на свой ростъ и сложеніе, всякую выкройку, данную моднымъ журналомъ: стоитъ только повѣрить размѣры главныхъ линій по своей мѣркѣ.

Кройка бѣлья.

Выкройка женской рубашки. Для особы, обладающей среднею таліею, берутъ кусокъ полотна длиною въ 3 арш. 6 вершк., шириною 19 верш.; въ длину отрываютъ пятую часть ширины полотна, для такъ называемыхъ клиньевъ, о которыхъ скажемъ далѣе. Сложивъ кусокъ пополамъ, дѣлаютъ явственнѣе складку ногтемъ и слегка натягиваютъ въ полотнѣ одну нитку, приходящуюся къ складкѣ, для того, чтобы линія складки хорошо обозначилась. Середину складки отмѣчаютъ булавкой (рис. 37 буква *б*). По складкѣ отъ каждаго угла отмѣривается къ серединѣ 8 сентиметровъ (около 2 верш.) для плечъ (отъ *а* до *в*); отъ середины *б* по длинѣ куска отмѣриваютъ $10^1/_2$ сентим. по передней половинѣ куска и 8 сентим. по задней половинѣ, и потомъ вырѣзаютъ часть *вгв* спереди и *вдд́в* сзади; это будетъ воротъ. Вырѣзанная такимъ образомъ часть будетъ имѣть видъ какъ на фиг. 32 и употребляется для рукавовъ и *ластовицъ*. На серединѣ передняго вырѣза дѣлается прорѣха длиною отъ 12 до 15 сентим. (вершка въ 3). Отнятую для клиньевъ часть разрываютъ пополамъ, потомъ обѣ половинки сшиваются между собою вдоль по обѣимъ сторонамъ, т. е. получается длинная трубка фиг. 33); при этомъ надо. чтобы на каждой сторонѣ кромка была сшита съ разрѣзнымъ краемъ, а не сшивать вмѣстѣ двѣ кромки и вмѣстѣ же два разрѣзныхъ края. Отъ угла *ж* и отъ угла *з* отмѣриваютъ въ поперечномъ направленіи по $2^1/_4$ сентиметра и отмѣчаютъ булавками мѣста *л* и *л*; складываютъ затѣмъ по линіи *лл* (обозначенной на рисункѣ точками), разрѣзаютъ по этой складкѣ и получаютъ два куска, какъ на рис. 34. Отъ куска, полученнаго отъ вырѣза ворота (фиг. 32), отрѣзаютъ части *нту* и *фох*, а самый кусокъ перегибаютъ пополамъ по долевой ниткѣ *но* и разрѣзаютъ: каждая такая половина служитъ матеріаломъ для рукавовъ; изъ отнятыхъ частей *ТНУ* и *ФОХ* дѣлаютъ квадратные кусочки, которые пришиваются къ рукавамъ, какъ показано на фиг. 35; затѣмъ складываютъ весь этотъ кусокъ по линіямъ, показаннымъ на чертежѣ точками, и затѣмъ край *ед* пришивается къ *аб*; получится рукавъ съ ластовкой, какъ на фиг. 36. Когда все это сдѣлано, пришиваютъ клинья и рукава къ рубашкѣ, какъ показано на рис. 37.

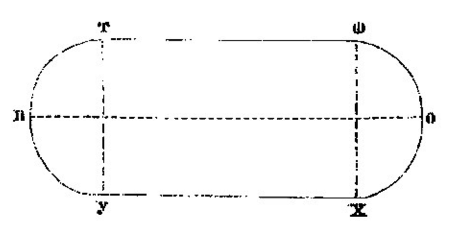


Рис. 32.

Рис. 33.

Рис. 34.

Рис. 35.

Рис. 36.

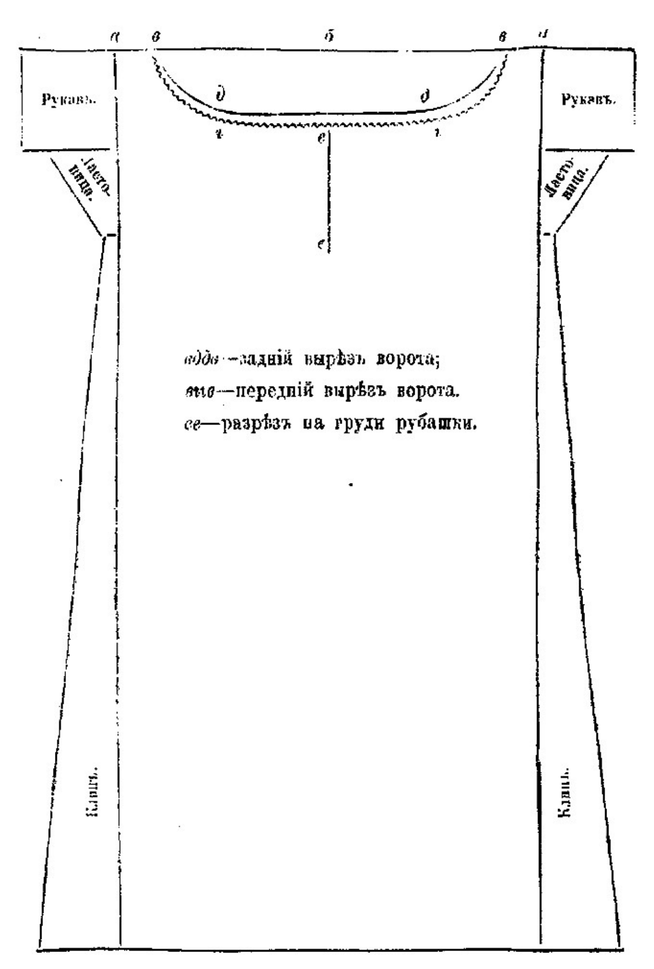


Рис. 37.

Выкройка обыкновенной женской рубашки.

Можно срѣзать клинья еще иначе, а именно съ одной стороны нужно срѣзать не прямоугольный кусокъ, какъ мы дѣлали, а клинъ остріемъ книзу, и, обернувъ его, пришить къ другой сторонѣ куска, т. е. остріемъ кверху (рис. 38); можно также срѣзать два маленькихъ клина съ половины куска полотна вверхъ и, обернувъ ихъ, пришить книзу (рис. 39).

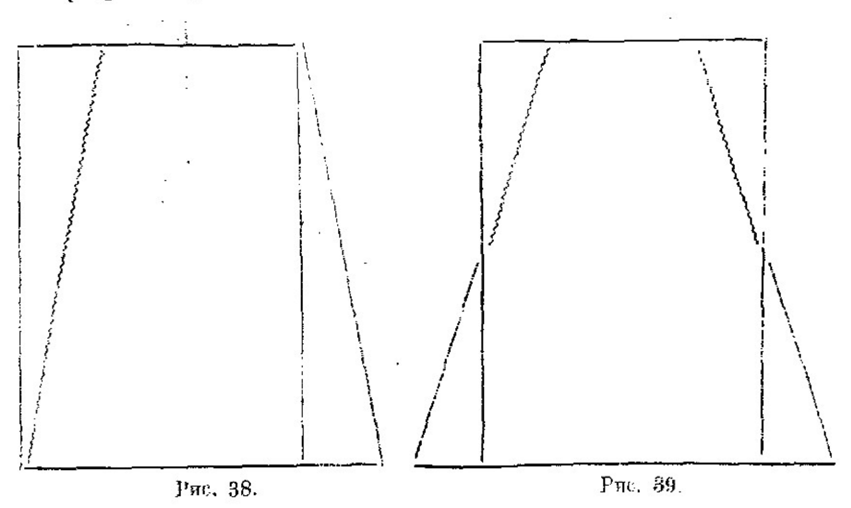


Рис. 38. Рис. 39.

Выкройка рубашки подъ узкія платья (рис. 40). Кусокъ полотна, сложенный пополамъ по длинѣ, сложить еще пополамъ по ширинѣ; отъ верхняго угла складки *б* отмѣрить четверть мѣрки объема вокругъ плечъ, т. е. до *В*, и еще четыре вершка, отъ *В* до *Н*; отъ того же угла *б* отмѣрить, по складкѣ *ба*, 10 сантиметровъ до *е* для ворота и отъ *е* до *к* длину таліи; срѣзать отъ *Н* до *М*, какъ показано на рисункѣ, чтобы самое глубокое мѣсто вырѣза *і* пришлось противъ *к*, т. е. на линіи пояса; отъ *Н* отмѣрить внизъ *НУ*, половину мѣрки проймы рукава и срѣзать отъ *а* до *У*; скосить немного на *о* плечо *Ва*; вырѣзать воротъ какъ у простой рубашки. Фигура *е В о у і М Л е* будетъ половина выкройки переда рубашки. Задъ отличается только меньшей глубиной вырѣза ворота.

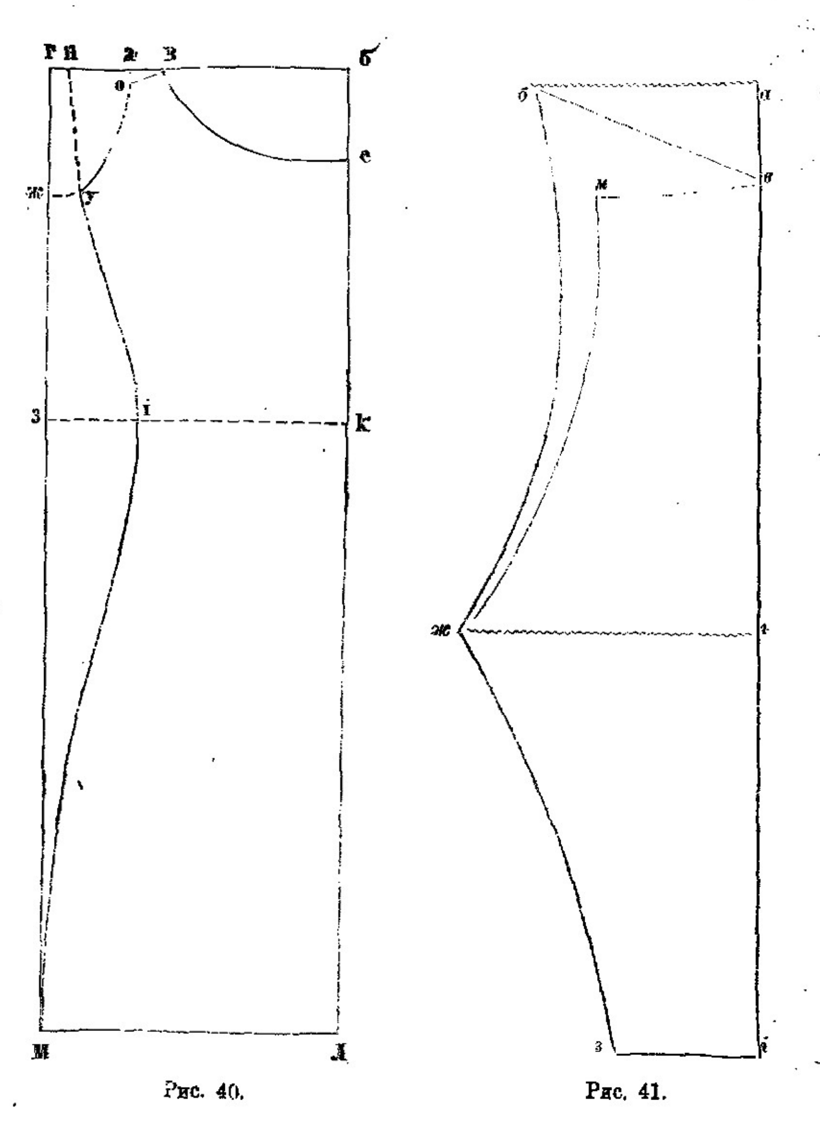


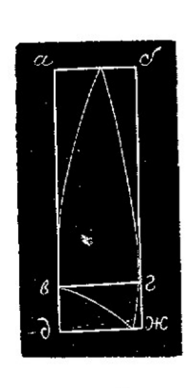
Рис. 40.

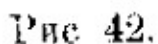
Рубашка подъ узкія платья.

Рис. 41.

Женскія кальсоны.

Выкройка кокетки (рис. 40). Взять четыреугольный кусокъ бумаги, шириною въ $^1/_4$ мѣрки объема плечъ и длиною въ 23 сентиметра: отмѣрить по 8 сентиметровъ съ обѣихъ сторонъ (буквы *в* и *г*) и сложить бумагу по этимъ отмѣткамъ, прогладить складку плотно между ногтями и распрямить бумагу. На нижней сторонѣ четыреугольника отмѣтить съ лѣваго угла 3 сентиметра (буква *д*) и, начиная отсюда, ножницами вырѣзать вогнутую кривую линію *дг*; отъ *в* къ *б* также вырѣзать вогнутую линію *вб* (для ворота). Взять другой кусокъ бумаги, шириною въ 3 сентим., длиною въ 6 сентим., и сложить его пополамъ, такъ чтобы вышли два квадратика, разрѣзать сложенную бумагу на два равныхъ треугольника; послѣ того развернуть бумагу, отъ которой получится одинъ большой треугольникъ, приклеить его большой стороной къ сдѣланной выкройкѣ по линіи *бг*. Фигура *в б л г д з в* будетъ выкройка передней части кокетки: *вб* воротъ, *бл* плечо, *вз* передняя прорѣха.




Рис 42.

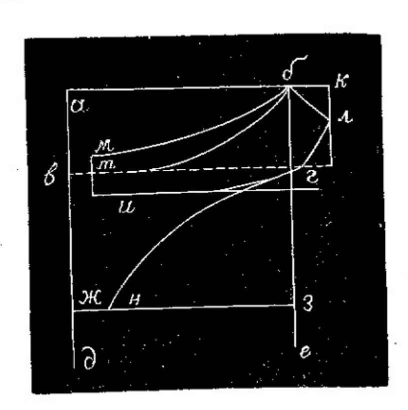


Рис. 43.

Выкройка рукава для рубашки. Вырѣзать кусокъ бумаги (рис. 41), шириною въ 9 сентиметровъ, длиною въ $^1/_2$ мѣрки проймы рукава съ прибавленіемъ еще 6 сентиметровъ. Отъ нижняго лѣваго угла *д* отмѣрить вверхъ 6 сентиметровъ до точки *в* и вырѣзать закругленную линію *вж*; затѣмъ къ серединѣ *е* линіи *аб* тоже срѣзать дугообразно отъ *в* и отъ *г* по линіямъ *ве* и *ге*; фигура *вег* даетъ половину выкройки рукава.

Выкройка женскихъ кальсонъ. Снять мѣрки: 1) длины кальсонъ, отъ пояса до подвязки (немного ниже колѣна), и 2) обхватъ таліи. Взять листъ бумаги (напр. газету) шириною не менѣе 1 арш. 4 верш. (одного большого газетнаго листа не хватитъ—надо склеить изъ двухъ), а длиною не менѣе длины кальсонъ. Такой кусокъ бумаги сложить по ширинѣ на двое (получится, значитъ, въ сложенномъ видѣ, кусокъ шириною въ 10 вершк., а длина останется таже), отъ верхняго лѣваго угла *а* отмѣрить по лѣвому краю, т. е. по складкѣ бумаги, 6 сантиметровъ (на чертежѣ часть *ав*), отъ *в* внизъ отмѣрить длину кальсонъ (часть *ві*) и перегнуть бумагу такъ, чтобы отмѣтки *і* сошлись съ отмѣткой *в*, отчего получится складка *гж*, на которой отмѣривается, отъ *а* до *ж*, половина мѣрки длины кальсонъ. Сдѣлавъ, немного накось, къ низу складку у точки *в*, отмѣрить на этой складкѣ *вм* немного меньше мѣрки обхвата таліи (передняя полка), а остальную часть мѣрки положить отъ *а* до *б* (задняя полка). Внизу отъ *і* до *з* откладываютъ вправо половину длины задней полки. Соединивъ, какъ на рисункѣ, точку *в* и *ж*—съ *б* и *м*, точку *з* съ *ж*, получимъ для передней части кальсонъ выкройку *амжзіа*, а для задней *абжзіа*.

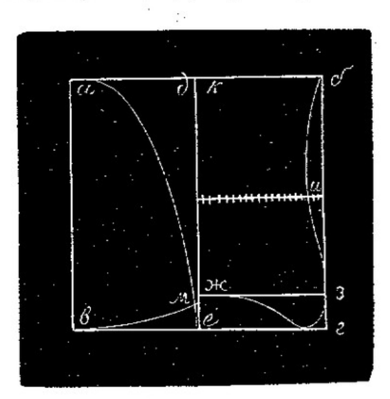


Рис. 44.

Чепчикъ. Вырѣзать изъ бумаги квадратъ по мѣркѣ $1/2$ объема головы и сложить его пополамъ (рис. 44). Въ одной половинкѣ квадрата провести прямую горизонтальную линію *жз* на небольшомъ разстояніи отъ нижней стороны и въ пространствѣ между линіями *жз* и *ег* начертить кривую линію, какъ на рисункѣ. Отъ буквы *б* до буквы *з* так-

же начертить дугообразную линію и наконецъ внизу выкройки срѣзать на 2—3 сант. уголъ *е* по линіямъ *м* и *в*. Такимъ образомъ, въ половинкѣ *д б е г* получится половина выкройки передней части, а въ другой половинкѣ квадрата половина выкройки донышка.

Кальсоны (мужскія). Провести (рис. 45) вертикальную линію и отмѣрить на ней длину ноги *АБ*; снизу отъ точки *Б* отмѣрить длину *БВ* отъ шага до подошвы и отъ точки *В* по горизонтальной линіи отмѣрить ширину въ шагу (мѣрка всегда одинакова съ объемомъ таліи). Мѣрку объема таліи раздѣлить на двѣ такія части, чтобы одна была больше другой на 5—6 сант., и по меньшей части отмѣрить переднюю полку *ВД*, а по большой—заднюю *ВЕ*. На два сант. вправо отъ буквы *А* поставить точку *о* и начертить двойную дугообразную линію *оГД*. Точки *Е* и *Д* соединить вогнутыми линіями съ точкою *М*, находящейся на разстояніи 15 сант. вправо отъ буквы *Б*. Фигура *БМДГоВБ* даетъ выкройку половины передней части кальсонъ.

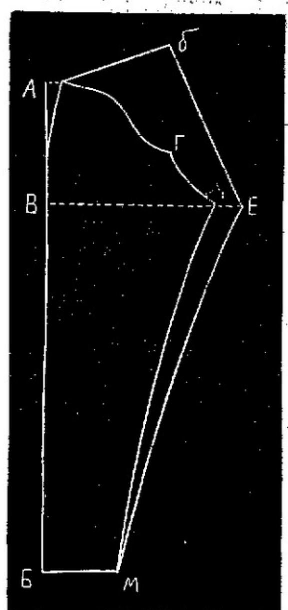


Рис. 45.

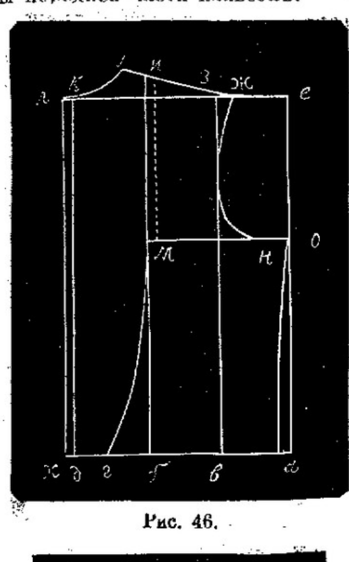


Рис. 46.

Рис. 47.

Мужскія денныя сорочки. Чтобы мужская денная сорочка хорошо сидѣла, необходимо, чтобы выкройка передней части была сдѣлана совершенно правильно. Прежде всего нужно снять мѣрки: 1) *Ширины груди*, какъ для женскаго лифа; 2) *Объема шеи*; 3) *Длины груди* для вставки; 4) *Ширины спины*; 5) *Длины рукава*; 6) *Длины плеча*, отъ шеи до рукава; 7) *Длины рубашки*. Снявъ мѣрку, чертятъ на листѣ бумаги вертикальную линію *ае* (рис. 46), равную мѣркѣ длины груди. Отъ точки *а* влѣво, по горизонтальной линіи *ах*, откладываютъ немного меньше $^1/_5$ части мѣрки ширины груди, до буквы *б*; по той же линіи, отъ *б* назадъ $^1/_{10}$ часть той же мѣрки (отъ *б* до *в*). Проводятъ отъ *б* и *в* вверхъ вертикальныя линіи *би* и *вз*, изъ которыхъ *вз* длиною ровную *ае*, а *би* на 3 сантим. длиннѣе; точки *з* и *и* соединяютъ прямою линіею *из*. Взявъ мѣрку длины плеча, прикладываютъ ее къ линіи *из*, припуская съ одного конца 1 сантиметръ (на чертежѣ часть *зж*), а другой конецъ замѣчаютъ буквой (на рис. 44 буква і). Влѣво отъ *б* отмѣриваютъ $^1/_{10}$ часть мѣрки ширины груди до *д* и также проводятъ вертикальную линію *дк*, ровную *вз* и *ае*, т. е. длинѣ груди. Соединивъ точку *к* съ точкою *і* вогнутой линіей, получимъ вырѣзъ ворота. Отмѣривъ $^1/_5$ часть мѣрки ширины груди внизъ отъ верхнихъ точекъ *з* и *е*, проведемъ линію *ом* и въ пространствѣ *оез* вычертимъ вырѣзъ для рукава *жо*, а также срѣжемъ немного отъ *з* внизъ уголъ *а*, какъ показано на рисункѣ. Остается сдѣлать выемку груди, а для этого по линіи *ах* отмѣчаютъ отъ *б* влѣво 4 сантиметра до *г* и чертятъ линію *мг*.

Плечо или кокетка кроится слѣдующимъ образомъ. Начертить горизонтальную линію *аб* (рис. 45) и вертикальныя *ад* и *бг*, длиною каждая 10 сантиметровъ. Отложить по линіи *ад*, отъ *а*, часть *аж*, ровную $^1/_{10}$ мѣрки ширины груди и еще 1 сантиметръ *же*; соединить точки *д* и *г* прямою линіею *дг*; взять мѣрку длины плеча и, приложивъ одинъ конецъ ея къ точкѣ *е*, уложить мѣрку такъ, чтобы другой конецъ ея пришелся на линіи *дг* (на рис. 45 точка *з*); отложивъ отъ *б* по линіи *бг* часть *бв*, ровную $^1/_{10}$ ширины груди, соединить точки *з* и *в* вогнутой линіей; фигура *абвгеа* даетъ выкройку половины кокетки.

Краска для мѣтки бѣлья. Взять сѣрнокислаго марганца $^{8}/_{10}$ золот., дистиллированной воды столько же, сахарной пудры $1^{6}/_{10}$ золот. и копоти $^{4}/_{10}$ золот. Все это смѣшать и, когда получится жидковатое тѣсто, употреблять, смазывая имъ печать. Когда мѣтка, переведенная съ печати на бѣлье, высохла, слѣдуетъ ее смочить въ поташномъ растворѣ, снова высушить и наконецъ вымыть.

Способъ мѣтки бѣлья. Для мѣтки бѣлья лучшимъ способомъ надо признать слѣдующій: сильно накалить печать, но не допускать краснокалильности; посыпать очень легко сахарною пудрою то мѣсто, гдѣ хотятъ наложить мѣтку; сильно прижать печать и знака ничѣмъ уже послѣ не выведешь.

Корсетъ *). Для того, чтобы платье хорошо сидѣло, необходимъ искусно сдѣланный корсетъ. Чрезвычайно рѣдко случается удачно купить готовый корсетъ, который пришелся-бы совершенно по мѣркѣ, и потому лучше заказать корсетъ, чѣмъ покупать готовый, хотя это и нѣсколько дороже. Если корсетъ заказывается заочно, то надо аккуратно снять съ себя слѣдующія мѣрки, прямо съ тѣла, не прибавляя и не убавляя:

1) *Окружность таліи*, т. е. обвести мѣрку по линіи пояса.

2) *Окружность живота*, по самому выдающемуся мѣсту.

3) *Окружность спины и груди*, проводя мѣрку подъ мышки.

4) *Половина груди изъ подъ руки.*

5) *Длина таліи отъ шеи до бедра.*

6) *Спереди* отъ нижней части до желудка и отъ желудка до желаемой высоты корсета.

Мы совѣтовали бы нашимъ читательницамъ заказывать корсетъ по испанской модели (Corse-de-Salud), такъ какъ онъ отвѣчаетъ не только требованіямъ вкуса, но и способствуетъ сохраненію, до старости, красоты бюста женщины. Испанскій корсетъ направляетъ надлежащимъ образомъ корпусъ, поддерживаетъ животъ и не имѣетъ недостатковъ Парижскаго, Corset de l'Imperatrice, seinture Regance и другихъ сжимающихъ талію и давящихъ на грудь.

---

*) Гг. иногородные, заказывающіе для себя корсеты черезъ посредство Бюро Дамскихъ Порученій, А. К. Буринской, должны снимать мѣрку какъ здѣсь сказано, по возможности аккуратнѣе.

Кройка платьевъ.

Прежде чѣмъ приступить къ кройкѣ, надо выучиться хорошо снимать мѣрку. Мѣрка снимается слѣдующимъ образомъ. 1) *Объемъ груди ВВ* (рис. 48); конецъ мѣрки кладется на середину спины, мѣрка проводится подъ мышкою и оканчивается па серединѣ груди. 2) *Объемъ таліи, СС*, мѣрка обводится вокругъ таліи, не особенно стягивая. 3) *Длина спинки* АВС; конецъ мѣрки прикладывается къ шеѣ у

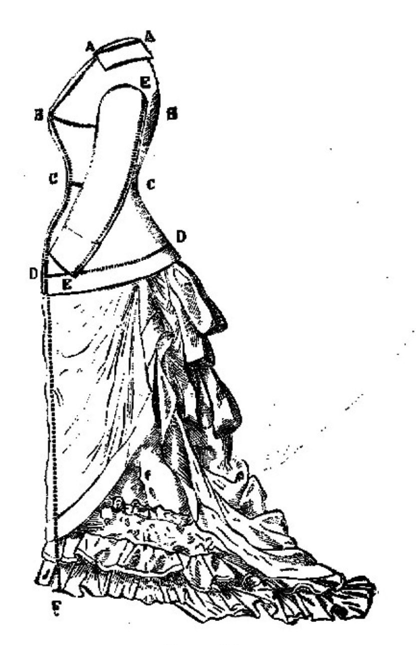


Рис. 48.

ворота и мѣрка ведется по серединѣ спины до пояса. Для того, чтобы эта мѣрка была совершенно вѣрна, надо подпоясаться кожаннымъ ремешкомъ. 4) *Длина бочка;* конецъ мѣрки кладется подъ мышку и мѣрка ведется внизъ до пояса. 5) *Длина передка* А А В С; конецъ мѣрки приложить къ серединѣ затылка и провести мѣрку около шеи, по груди и до пояса. 6) *Плечика* С Е С; конецъ мѣрки приложить къ

поясу у спины, мѣрку провести вверхъ черезъ плечо у самого рукава и спустить внизъ по груди до пояса. 7) *Воротъ* АА; отъ середины затылка до грудной впадины. 8) *Длина рукава* ЕЕ; вести мѣрку отъ плеча, по согнутой немного въ локтѣ рукѣ, черезъ локоть до кисти руки. 9) *Длина юбки* СХ, отъ пояса до пола. Снимая мѣрку, надо обратить вниманіе на разныя особенности сложенія измѣряемой особы, т. е. подняты или опущены у нее плечи, не поднято-ли одно плечо выше другого и т. п.



Рис. 49.

Основаніемъ всего искусства кройки служитъ кройка *высокаго лифа*, гладкаго, обтягивающаго совершенно формы бюста. Выкройка такого лифа состоитъ изъ трехъ частей: половины спинки, бочка и половины передка; на рис. 49 показаны всѣ эти три части лифа, соединенныя уже вмѣстѣ, сшитые: А—половина спинки, Б—бочекъ и В— половина передка. Есть нѣсколько способовъ рисовать выкройки лифа по данной мѣркѣ и мы опишемъ здѣсь простѣйшій, доступный каждому.

Спинка корсажа. Мѣрку $^1/_2$ объема груди сложить пополамъ, затѣмъ каждую половину еще пополамъ, потомъ эти четвертыя части еще пополамъ, и т. д, пока мѣрка не раздѣлится на 16 равныхъ частей или *мѣрочекъ*. Провести на большомъ листѣ бумаги вертикальную линію *АХ* (рис. 50) и сверху, отъ *А*, откладывать, послѣдовательно, внизъ: одну треть мѣрочки (*АБ*), четыре мѣрочки (*АВ*), шесть мѣрочекъ (*АГ*); наконецъ отъ точки *Г* отложить внизъ смѣренную длину бочка (*ГД*). Провести отъ каждой изъ точекъ *А*, *В*, *Г* и *Д* горизонтальныя линіи въ одну сторону и на линіи *Аа* отложить 2 мѣр., на линіи *Вв* 7 мѣр., по линіи *Гг* 6 мѣр. и на линіи *Дд* $1^1/_2$ мѣрочки. Когда соединимъ, какъ на рисункѣ, точки *Б*, *а в*, *г*, и *д* нѣсколько вогнутыми линіями, то получимъ выкройку половины спинки корсажа. Надо замѣтить, что эта выкройка будетъ хороша на особу, совершенно правильно сложенную и не потребуетъ поправокъ; если въ сложеніи есть какія нибудь неправильности, напр. плечи опущены, спина согнута болѣе чѣмъ слѣдуетъ и т. п., то поправки выкроекъ можно сдѣлать, примѣряя выкройку къ той особѣ, для которой онъ дѣлается, или съ помощью мѣры плейки (см. выше).

Бочекъ. Начертить вертикальную линію *Ах* (рис. 51) и отъ *А* отложить внизъ: 1 мѣр. (*АБ*) и $1^1/_2$ мѣрки (*АВ*); отъ точки *Б* внизъ отложить мѣрку длины бочка *АГ*. Провести горизонтальныя линіи *Аа*, *Вв* и *Гг*; отложить на *Аа* 3 мѣрочки, на *Вв* 4 мѣрочки и на *Гг* $3^1/_2$ мѣрочки. Соединивъ, какъ показано на рисункѣ, вогнутыми линіями точки *а*, *в*, *г*, *Г* и *а*, получимъ выкройку бочка корсажа.

Передъ. Начертить вертикальную линію *АХ* (рис. 52); отложить сверху, отъ *А*, внизъ 2 мѣр., (*АБ*) 3 мѣр., и (*АВ*) 7 мѣр. (*АГ*); отъ точки *Г* внизъ отложить мѣру длины бочка. Провести горизонтальныя линіи *АД'*, *ББ'*, *ВВ'*, *ГГ'* и *ЕЕ'*, на которыхъ отложить: на *АА'*—3 мѣр.; на *ББ'*—9 мѣр., на *ВВ'*—$1^1/_2$ мѣр.; на *ГГ'*—10 мѣр., на *ЕЕ'* тоже 10 мѣрокъ. Соединить, отъ руки, какъ на рисункѣ, точки *В' А' Б' Г' Е'*, чтобы вышла фигура *Г В' А' Б' Г Е' Е' Г*. Остается сдѣлать выточки, т. е. разрѣзы *Д Д'*, раздѣливъ въ точкахъ *Д Д'* линію *ЕЕ'* на три равныя части; остальное видно изъ рисунка.

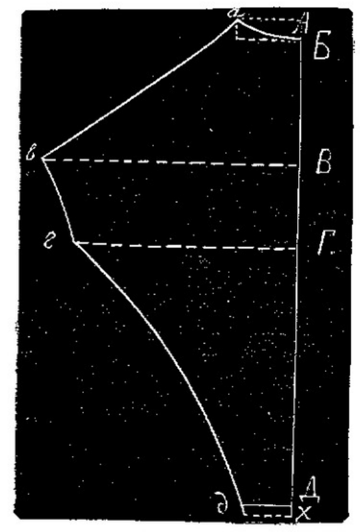


Рис. 50.
Спинка корсажа.

Рис 51.
Бочекъ корсажа.

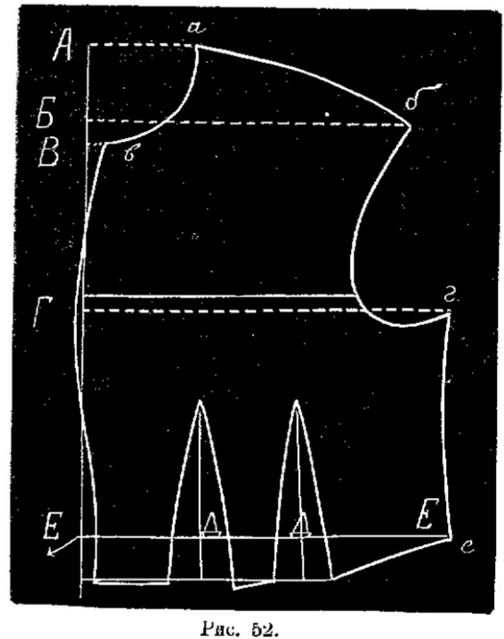


Рис. 52.
Передъ корсажа.

Выборъ матерій.

Распознаваніе доброкачественности полотна. Извѣстно, что лучшее полотно считается тканое изъ чистаго льна, почему всякая примѣсь бумаги дѣлаетъ его непрочнымъ. Неопытная хозяйка не въ состояніи узнать простымъ глазомъ или ощупью, есть-ли въ полотнѣ примѣсь бумаги, какъ это дѣлаютъ знатоки. Для того, чтобы неопытныя молодыя хозяйки не попадались въ просакъ при покупкѣ полотенъ, мы предлагаемъ имъ имѣть въ виду слѣдующіе способы:

1) Кусочекъ полотна натираютъ прованскимъ масломъ. Если въ полотнѣ волокна льняныя, то ткань дѣлается совершенно прозрачною, подобно вощеной бумагѣ;—бумажныя же остаются бѣлыми и непрозрачными.

2) На чистое стекло положить нѣсколько волоконъ пробуемаго полотна, накапать на нихъ нѣсколько капель сѣрной кислоты. Если волокна растворятся совершенно, то, значитъ, ткань бумажная; льняныя же волокна останутся цѣлыми.

3) Щепотку полотняныхъ волоконъ положить подъ микроскопъ, увеличивающій въ 300 разъ; если черезъ него волокна покажутся длинными, въ видѣ тонкихъ трубочекъ,—значитъ полотно льняное; если же между ними будутъ плоскіе лентообразные и скрученые винтообразно,—значитъ полотно съ примѣсью бумаги.

4) Способъ д-ра Эльснера. Кусочекъ полотна опустить въ отваръ кошенили или марены, или же въ ихъ настой на спиртѣ. Растворъ кошенили окрашиваетъ бумажныя волокна въ свѣтло-красный; льняныя же—въ фіолетовый цвѣтъ. Опущенныя въ марену бумажныя волокна принимаютъ свѣтло-желтый; чисто льняныя — свѣтло-красный цвѣтъ.

Во всякомъ случаѣ, при пробѣ, не слѣдуетъ довольствоваться однимъ способомъ, а нужно ихъ испробовать всѣ.

Распознаваніе доброкачественности шелковыхъ матерій. Этотъ простой способъ мало извѣстный у насъ, а между тѣмъ общеупотребительный во Франціи, заключается въ слѣдующемъ: при покупкѣ муара, фая или атласа слѣдуетъ поперекъ образчика сдѣлать складку, проведя по ней ногтемъ, и затѣмъ расправить образчикъ растягиваніемъ съ двухъ концовъ. Если линія складки пропадетъ — вѣрный знакъ, что матерія хорошаго сорта; складка-же, не исчезающая даже

послѣ тщательнаго разглаживанія, доказываетъ совершенную недоброкачественность товара. Кромѣ этого, при покупкѣ черной шелковой матеріи нужно всегда имѣть ввиду то, что хорошій сортъ имѣетъ синій отливъ. Отливы же зеленые и коричневые показываютъ не совсѣмъ хорошій сортъ матеріи, которая впослѣдствіи можетъ потерять свой натуральный цвѣтъ и сдѣлаться рыжеватою или зеленоватою.

При покупкѣ *сукна* и *драпа* нужно провести рукой противъ ворса, и если не чувствуется шероховатость, то, слѣдовательно, матерія сдѣлана изъ чистой шерсти. Если взять кусокъ сукна въ обѣ руки и довольно сильно рвануть, то хорошій товаръ можно отличить по сухости и чистотѣ звука, который онъ при этомъ издаетъ.

МЫТЬЕ, ЧИСТКА И ОКРАСКА.

Въ этой статьѣ, кромѣ подробнаго изложенія пріемовъ стирки бѣлья, крахмаленія и утюженья, мы предложимъ нашимъ читательницамъ хорошіе способы чистки и окраски матерій и разныхъ принадлежностей гардероба. Изъ множества существующихъ средствъ мы выбрали только самые простые, не требующіе особыхъ приспособленій и практически испытанные.

Бѣлье.

Стирка, накрахмаливаніе и утюженье.

Прежде чѣмъ приступать къ самой стиркѣ бѣлья, нужно его разсортировать, такъ какъ бѣлье состоитъ не изъ одного матеріала, который также бываетъ различнаго сорта, плотности и т. д. Дѣлается это для того, чтобы тонкое бѣлье предохранить отъ излишняго тренія при стиркѣ вмѣстѣ съ грубымъ, такъ какъ оно отъ этого скорѣе портится; если-же все это бѣлье мыть слабѣе, то грубое бѣлье будетъ недостаточно промыто. Изъ всего этого можно заключить, что бѣлье различнаго качества слѣдуетъ и стирать разно, сообразуясь съ матеріаломъ, изъ котораго оно составлено.

И такъ, бѣлье сортируютъ на два сорта: на тонкое и грубое или простое. Къ тонкому бѣлью можно отнести: юбки, рубашки, манишки, носовые платки, воротнички, манжетки, вышитые чепцы, подрукавнички и т. п. Къ нему же идутъ кружевныя вещи, тонкое столовое бѣлье, чайныя салфеточки, кофточки, постельныя накидки и т. д.

или смѣшаннаго съ водой, и оставляютъ стоять; скоро хорошо соединившаяся смѣсь изъ сукновальной глины и ультрамарина осядетъ, и тогда, сливъ осторожно воду, прибавляютъ въ осадокъ гумми-арабику (приблизительно 3 лота на $1\frac{1}{4}$ ф. осадка), распущеннаго въ теплой водѣ. Хорошо размѣшавъ, массу подвергаютъ испаренію до тѣхъ поръ, пока она не дойдетъ до степени густаго тѣста. Затѣмъ ее раздѣляютъ и, придавъ желаемую форму шариковъ, плитокъ и т. п., сушатъ. Такую синьку можно сохранять въ коробкахъ или банкахъ. Бѣлье, синенное ею, получаетъ красивый оттѣнокъ и не покрывается пятнами, какъ это случается при употребленіи обыкновенной синьки.

Теперь возвратимся къ сушенію бѣлья. Бѣлье можно сушить на чердакахъ и просто на воздухѣ. Въ послѣднемъ случаѣ нужно выбирать солнечный и тихій день, такъ какъ малѣйшіе порывы вѣтра могутъ занести бѣлье пылью, а иногда и просто свалить и испачкать въ пыли, чѣмъ причинитъ двойную работу.

Когда бѣлье высохнетъ, остается его выкатать, накрахмалить и выгладить. Катанье производится либо каткомъ (особый столъ съ круглыми палками и грузомъ, или-же ручнымъ валькомъ и скалкой). Для перваго нужно высушенное бѣлье расправить, сложить вчетверо или по надобности, затѣмъ оно наматывается на скалки (круглыя палки) и катается. Такимъ-же способомъ катается и ручнымъ каткомъ, только съ тѣмъ измѣненіемъ, что тамъ это дѣлается грузомъ, а здѣсь силою руки, которая нажимаетъ валькомъ бѣлье, намотанное на скалку.

Катаютъ бѣлье, разумѣется, грубаго сорта, тогда какъ тонкое бѣлье крахмалятъ и гладятъ.

Для крахмаленья берется хорошій крахмалъ и разводится холодною водою въ жидкую кашу и затѣмъ подливается, постоянно мѣшая, кипятокъ, пока не образуется густоватый клейстеръ, въ который тотчасъ прибавляется бѣлый шеллакъ, воскъ или стеаринъ. Количество невозможно опредѣлить точно: навыкъ покажетъ, сколько чего требуется. Приблизительно можно положить на полфунта крахмалу 1 лотъ воску. Чистый свиной жиръ (вываренный въ водѣ), прибавленный въ крахмалъ, тоже усиливаетъ глянецъ. Если требуется накрахмалить очень крѣпко, то прибавляютъ къ холодной водѣ, которою замѣшиваютъ крахмалъ, аравійской камеди (гумми-арабикъ). При гуммиарабикѣ можно употреблять только одно изъ указанныхъ средствъ для глянца. Вареный крахмалъ выжимается черезъ кисею, и стираное, хорошо высушенное бѣлье пропитывается имъ, и притомъ воротникъ или т. п. вещи кладутся въ клейстеръ, который употребляется на-

всегда дополнять такъ, чтобы бѣлье всегда оставалось закрытымъ водою, а равно и мѣшать его, что производится большею толстою веселкой, дабы бѣлье равномѣрно прокипятилось и не приставало-бы къ котлу.

Послѣ вывариванія, бѣлье подвергается тѣмъ-же пріемамъ, которые были примѣнимы въ тонкомъ бѣльѣ, а именно: его сперва промываютъ въ мыльной водѣ, въ которой стиралось тонкое бѣлье, затѣмъ стираютъ въ чистой мыльной водѣ съ прибавкою соды, послѣ чего бѣлье выжимаютъ и полощутъ.

Послѣ грубаго бѣлья стираютъ носки и чулки въ теплой мыльной водѣ, оставшейся отъ мытья другого бѣлья. Затѣмъ ихъ моютъ еще раза три въ чистой мыльной водѣ, послѣ чего промываютъ въ тепломъ содовомъ щелокѣ, слабо выжимаютъ и полощутъ.

Чулки и носки, въ особенности шерстяные, отнюдь не слѣдуетъ варить, дабы стирать въ горячей водѣ, такъ какъ черезъ это они садятся.

Полоскать бѣлье лучше всего въ рѣчной водѣ.

Не идя далѣе, мы объяснимъ способъ стирки бѣлья безъ тренія. Для этого распускается 2 фунта мелко изрѣзаннаго мыла въ настолько горячей водѣ, чтобы въ нее можно было опустить руку.

Затѣмъ къ этому раствору прибавляютъ три большія ложки аммонія и одну ложку наилучшаго терпентиноваго масла. Эту смѣсь слѣдуетъ быстро мѣшать вѣничкомъ. Бѣлье, назначенное въ стирку, слѣдуетъ мочить въ этой смѣси втеченіи трехъ часовъ, въ сосудѣ, закрытомъ деревянной крышкой. Затѣмъ прополоскать и поступать, какъ будетъ говориться ниже. Безъ всякаго тренія бѣлье отлично отмоется и, кромѣ этого, сбережется много времени и труда.

Не дуренъ также растворъ, рекомендуемый однимъ иностраннымъ моднымъ журналомъ: 120 грамовъ мыла изрѣзать въ куски, сложить въ горшокъ и облить кипяткомъ, затѣмъ прибавить 60 граммовъ терпентиннаго масла, 30 граммовъ соды, столько-же нашатырнаго спирту и затѣмъ слить этотъ растворъ въ ведро, разбавить кипяткомъ, размѣшавъ, вылить на бѣлье съ примѣсью нужнаго количества кипятку. Такъ оставляютъ стоять часъ времени, послѣ чего бѣлье еще разъ варятъ, трутъ и наконецъ полощутъ. Превосходное дѣйствіе этого средства объясняется тѣмъ, что указанныя составныя части входятъ въ составъ лучшихъ мылъ и средствъ для вывода пятенъ.

Какими-бы способами ни мыть бѣлье, но послѣ стирки всегда нужно полоскать его, что дѣлается въ холодной рѣчной водѣ, послѣ чего выжимаютъ его и подсиниваютъ. Ранѣе синьки, нѣкоторые еще бѣлятъ бѣлье хлористой водой.

Безспорно, хлористая вода отлично бѣлитъ ткани, но, къ несчастію, еще лучше ихъ разрушаетъ! Разумѣется, при большомъ опытѣ и навыкѣ можно ею бѣлить въ прокъ; но, тѣмъ не менѣе, ткани бѣлья будутъ разрушаться, хотя не такъ быстро, а легче-ли отъ этого хорошей хозяйкѣ?

Опираясь на эти доводы, мы изъ своей статьи совершенно выкинемъ бѣленіе тканей хлористой водой и только для ея полноты, помѣщаемъ совершенно безвредный и вмѣстѣ съ тѣмъ простѣйшій способъ бѣленія бѣлья.

Во многихъ нашихъ деревняхъ попадается въ изобиліи одно растеніе, которое называютъ мыльнянкой, или мыльной травой, любящей очень прирѣчныя мѣста и почву въ лѣсныхъ чащахъ, а равно песчанный грунтъ. Это растеніе можетъ быть очень пригодно для бѣленія различныхъ грубыхъ (въ томъ числѣ и шерстяныхъ) тканей, какъ-то: одѣялъ, саржи и проч. Изъ цвѣтовъ и листьевъ названнаго растенія нужно приготовить самый крѣпкій отваръ и въ немъ мыть предназначенныя бѣленію ткани. Можно поступать и такъ: вымыть вещи въ обыкновенной мыльной водѣ и затѣмъ опустить ее въ отваръ мыльной травы, потомъ опять въ мыльную воду и т. д. Такой способъ весьма пригоденъ при мытьѣ самыхъ грубыхъ тканей изъ шерсти; но закончить мытье вещей все-таки въ отварѣ мыльнянки, которая сообщаетъ гибкость тканямъ, дѣлаетъ ихъ очень мягкими на ощупь и отбѣливаетъ несравненно лучше, чѣмъ простое мыло.

Возвращаясь назадъ, мы опять, все-таки, повторяемъ, что бѣлизны въ бѣльѣ можно достигнуть просто хорошею стиркою и синькой.

Синька производится всегда послѣ полосканія. Пропорцію—сколько класть синьки—объяснить не возможно, такъ какъ это вполнѣ зависитъ отъ качества самой синьки, а главное—отъ количества бѣлья. Синьку, обыкновенно, разводятъ въ лоханкѣ или корытѣ, въ которомъ и синятъ бѣлье поштучно, посредствомъ полосканія. Затѣмъ бѣлье выжимаютъ и сушатъ.

Кстати, сообщаемъ рецептъ синьки, которую съ удобствомъ можно приготовлять дома: 2½ фунта сукновальной глины размѣшиваютъ съ водой и прибавляютъ 1¼ ф. искусственнаго ультрамарину, сухаго

сколько возможно горячимъ, и трутъ бѣлье руками, какъ при стиркѣ, пока *крахмалъ не всосется совершенно. Очень важно*, чтобы эта работа исполнена была тщательно; чѣмъ лучше втёртъ крахмалъ, особенно въ шертинговомъ бѣльѣ, тѣмъ легче утюженье. Тогда бѣлье *кладется* въ сухую простыню и катается, кладется на гладильную доску и растирается отъ лѣвой руки къ правой, чтобы устранить крахмальные комки. Воротники утюжать тяжелымъ, горячимъ утюгомъ, сначала съ правой стороны, потомъ съ лѣвой до суха, нажимая сильно утюгъ, и наконецъ фасонирують маленькимъ утюгомъ, для чего требуется извѣстная ловкость и навыкъ. *Чтобы утюгъ не приставалъ*, слѣдуетъ провести его по воску и затѣмъ обтереть тряпочкой, намоченной въ соленую воду. Болѣе подробное описаніе утюженья бѣлья *помѣщено ниже*.

Случается иногда, что бѣлье желтѣетъ отъ времени или-же отъ долгаго лежанья въ сыромъ мѣстѣ. Противъ этого мы рекомендуемъ слѣдующій способъ. Пожелтѣвшее бѣлье слѣдуетъ полоскать въ водѣ, съ примѣсью, на каждое ведро, по столовой ложкѣ терпентину и 3 золотника спирту. *Можно еще полоскать въ водѣ съ бензиномъ*, или мыть въ горячей мыльной водѣ съ примѣсью поташа.

При крахмаленьи бѣлья важно, чтобы оно имѣло особый глянцовитый видъ, для чего, обыкновенно, прибавляютъ въ крахмалъ особые составы.

Мы сообщимъ здѣсь ихъ нѣсколько. Такъ, напримѣръ, простѣйшій глянцъ-крахмалъ приготовляется такъ: наскоблить мелко два лота стеарину и смѣшать его съ фунтомъ лучшаго англійскаго крахмала; при употребленіи, какъ сказано *выше, разбавлять* водой. Очень хорошій глянцъ-крахмалъ можно еще приготовлять слѣдующимъ образомъ: 1 часть брусковой камеди (шеллака) растворяютъ въ 2 частяхъ насыщеннаго *раствора* буры, въ продолженіи двухъ—трехъ дней. Камедь должна быть измельчена въ порошокъ, что удается лучше, если, предъ употребленіемъ, она пролежитъ день въ *холодной водѣ*. Растворяя вышеозначенную смѣсь, слѣдуетъ избѣгать нагрѣванія, такъ какъ отъ тепла она легко можетъ принять красноватый оттѣнокъ.

Растворъ этотъ *прибавляется* къ обыкновенному крахмалу въ небольшомъ количествѣ, и бѣлье, такимъ образомъ приготовленное, получаетъ красивый блескъ и не портится отъ сырости и пыли. Растворъ брусковой камеди и буры можетъ быть также съ успѣхомъ примѣненъ при аппретурѣ.

Стирка цвѣтныхъ вещей, ситца и т. п.

Стирка полотняныхъ и бумажныхъ вещей вообще довольно проста, особенно сравнительно съ мытьемъ цвѣтныхъ вещей, ситцевъ и т. п., которое представляетъ не мало затрудненій. Нѣкоторыя цвѣтныя матеріи переносятъ лучше обыкновенную стирку, т. е. краски ихъ незамѣтно блѣднѣютъ, между тѣмъ какъ другія матеріи совершенно теряютъ свой первоначальный цвѣтъ. При стиркѣ ситцевъ и пестрыхъ бумажныхъ тканей, ихъ кладутъ предварительно въ чистую воду, гдѣ оставляютъ мокнуть нѣсколько часовъ. Затѣмъ ситцевыя вещи полощутъ въ теплой водѣ. Тогда вещи кладутъ въ горячую мыльную воду.

Подкладываніе соды, поташа и т. п. вспомогательныхъ средствъ здѣсь положительно воспрещается. Стирать должно осторожно, но скоро, не тереть сильно руками и вообще нужно избѣгать всего, что можетъ отозваться потерей красокъ, такъ, напр., натираніе мыломъ, очень горячая вода, крѣпкій щелокъ и т. д. Когда стирка окончена, вещи сейчисъ-же полощать въ холодной водѣ два раза, причемъ во вторую воду нужно прибавить (на ведро) чашку крѣпкаго уксусу или лимоннаго соку, для того, чтобы укрѣпить краски.

Ситцевыя вещи, а равно и кисейныя можно еще мыть такъ: нагрѣваютъ въ котлѣ воду такъ, чтобы рука, опущенная въ нее, едва выносила, и всыпаютъ пшеничныхъ отрубей восьмую часть вѣса стираемыхъ вещей. Оставивъ смѣсь пять минутъ на огнѣ и помѣшавъ ее хорошенько, кладутъ въ нее вещи, предназначенныя для мытья, и повертываютъ ихъ часто палкой. Затѣмъ ихъ студятъ, стираютъ и полощатъ. Отъ такой стирки вещи дѣлаются очень хороши на взглядъ, а цвѣтъ ихъ нисколько не измѣнится.

Бумажныя ткани лучше всего стирать въ холодной водѣ мыломъ изъ желчи; нѣкоторыя краски отлично стираются въ соленой водѣ. Сушатъ всегда въ тѣни. Черныя ситцевыя матеріи моютъ также, мыломъ изъ желчи, въ соленой водѣ и полощутъ въ водѣ съ разведеннымъ гумми-арабикомъ, послѣ чего утюжатъ.

Для мытья кисеи и кружевъ приготовляютъ особое восковое мыло слѣдующимъ образомъ: взять 16 частей обыкновеннаго мыла и 2 части бѣлаго воску. Все это наскоблить или наломать и распустить на огнѣ, такъ, чтобы мыло и воскъ смѣшались совершенно; затѣмъ студятъ и рѣжутъ на куски. При употребленіи этого мыла, частицы воска плотно прилегаютъ къ кисеѣ или кружевамъ и даютъ имъ такой блестящій видъ, что можно обойтись и безъ крахмала.

Утюженье бѣлья.

Для утюженья или глаженья бѣлья нужно имѣть *гладильную доску*, нѣсколько *утюговъ* съ выдвижными плитками, гладкую костяную или *роговую палочку* для расправленія складокъ и сосудъ съ водой и губкой. Доска должна быть обита, съ верхней стороны, сукномъ и, поверхъ котораго обшита тонкимъ полотномъ или холстомъ.

Самое глаженье производится легко, безъ всякаго нажиманія потому что, противномъ случаѣ утюжимое бѣлье, въ особенности накрахмаленное, будетъ покрыто различными углубленіями и бороздами, такъ какъ рука, нажимающая утюгъ, не всегда дѣлаетъ это ровно; почему и повторяемъ, что утюгъ долженъ гладить бѣлье безъ всякаго напряженія.

Выглаженную вещь слѣдуетъ обтирать мокрой губкой послѣ чего снова прогладить. При глаженьи всегда долженъ находиться подъ рукой сосудъ съ чистою водою, такъ какъ часто въ крахмаленномъ бѣльѣ встрѣчаются различныя загрязненія, которыя и слѣдуетъ обмывать сейчасъ-же, передъ глаженіемъ. Бѣлье, выглаженное и обтертое послѣ этого мокрой губкой, принимаетъ превосходный видъ, когда обтираніе будетъ сдѣлано вмѣру; въ противномъ случаѣ, оно дѣлается мягкимъ и неровнымъ. Изъ этого слѣдуетъ, что передъ обтираніемъ, губку всегда слѣдуетъ выжимать почти до-суха.

Вытюженная такимъ образомъ вещь не можетъ назваться оконченною, такъ какъ за глаженьемъ слѣдуетъ тисненіе рубцовъ, глянцованіе и проч., что будетъ объяснено въ свой чередъ.

Послѣ глаженья бѣлья можно приступать къ *тисненію* рубцовъ, которое производится весьма просто, а между тѣмъ составляетъ главную часть изящнаго вида утюженнаго бѣлья. Чтобы вытиснуть рубчики, утюгъ держится совсѣмъ не такъ, какъ при утюженьи; но, прежде того, нужно замѣтить, что передъ тисненіемъ всегда слѣдуетъ обтирать сырой губкой тѣ мѣста, кои предназначены для тисненія причемъ, послѣ обтиранія, слѣдуетъ легко провести утюгомъ, одинъ разъ это-же мѣсто, и затѣмъ приступать и къ самому тисненію. Утюгъ держится здѣсь правою рукою, бокомъ, причемъ, задняя часть утюга должна быть нѣсколько приподнятою, но не очень. При тисненіи излишнее нажиманіе утюга совершенно не нужно, такъ какъ

острый край его самъ явственно обозначитъ желаемые рубцы. Въ которомъ мѣстѣ именно производить тисненіе — безразлично и вполнѣ зависитъ отъ вкуса, такъ какъ тисненіемъ дѣлаютъ различные узоры и проч., но самое употребительное мѣсто для тисненія есть рубчики, концы и края. Чѣмъ тоньше и прямѣе идетъ тисненная линія, тѣмъ изящнѣе будетъ казаться вещь, почему и совѣтуемъ какъ можно аккуратнѣе и тщательнѣе производить эту работу.

Немаловажную роль играетъ въ утюженномъ крахмальномъ бѣльѣ *глянцованіе*, придающее ему особенный блескъ и гладкость. Для глянцованія нужно имѣть особый утюгъ съ закругленнымъ заднимъ концомъ и кусокъ гладкаго картона. Какъ все утюженье, такъ и глянцованіе производится очень просто. Оно состоитъ въ качаніи утюга взадъ и впередъ (но безъ малѣйшаго нажиманія), причемъ утюгъ стоитъ только на закругленномъ заднемъ концѣ; утюгъ долженъ двигаться, въ этомъ случаѣ, не въ длину бѣлья, а въ ширину. Глянцованіе производится тогда, когда выглаженное бѣлье совершенно остыло, причемъ надо имѣть въ виду, что чѣмъ горячее будетъ утюгъ, тѣмъ яснѣй и чище глянцованіе. Предъ глянцованіемъ нужно также обтереть бѣлье влажной губкой и глянцовать уже тогда, когда подъ лѣвую сторону бѣлья подложенъ вышеозначенный картонъ, безъ котораго глянцованіе немыслимо.

Послѣ глянцованія, какъ уже къ окончательной отдѣлкѣ, слѣдуетъ приступать къ *фасонированію* или закругленію, которое придаетъ бѣлью тотъ фасонъ или видъ, въ которомъ его употребляютъ, т. е. одѣваютъ. Для этого также нужно имѣть особый утюгъ, съ закругленной передней частью, который во время фасонированія равномѣрно двигаютъ бокомъ, начиная отъ праваго конца вещи. Во время такого дѣйствія правый конецъ воротничка или манжетки должны загибаться на сторону утюга.

Изъ этого можно заключить, что фасонированіе въ этомъ случаѣ не должно производиться съ правой стороны; если же кончики воротничковъ и проч. требуютъ закругленія на правую, личную сторону, то и фасонировка производится съ правой стороны, для чего ставятъ утюгъ на кончики воротника, причемъ самый воротникъ пригибаютъ рукой къ округленной части утюга и закругленіе будетъ готово.

Объяснивъ глаженье бѣлья вообще, мы теперь приступимъ къ гла-

женью мужскихъ рубашекъ, воротничковъ, манжетъ и проч. исключительно крахмальныхъ вещей.

Мужскія денныя сорочки гладятъ на гладильной доскѣ, сбитой толстымъ сукномъ, а еще лучше,—если байковымъ одѣяломъ. Расправивъ предназначенную для утюженья сорочку, слѣдуетъ ровно положить на доску, причемъ подъ манишку подкладывается кусокъ бѣлой фланели, послѣ чего расправляется снова манишка такъ, чтобы на ея поверхности не было ни одной складочки, и затѣмъ утюжится съ одной только правой стороны. Выгладивъ до-суха, манишку нужно обтереть сырой губкой, послѣ чего снова выгладить до-суха.

Глаженье манжетокъ производится, сообразуясь съ фасонами ихъ. Такъ, манжетку прямую гладить не представляетъ никакого труда; двойную-же, т. е. такую, которая сшита изъ двухъ полукруговъ, нужно утюжить съ нѣкоторой снаровкой. Манжету гладятъ сначала съ лѣвой стороны; выглаженная такимъ образомъ, до-суха, она перевертывается и утюжится съ правой, также до-суха, послѣ чего обтираются губкою и гладятся снова. Двойныя манжетки гладятся сперва также съ лѣвой стороны, причемъ всегда надо начинать съ той части, которая нашита на другую. Выгладивъ одну половину манжетки, слѣдуетъ ее отдѣлать начисто, т. е. глянцовать и оттиснуть, и потомъ уже приступать къ глаженью второй половинки.

Воротнички утюжатъ такимъ-же способомъ, какъ и манжетки, т. е. начинаютъ съ лѣвой стороны и послѣ окончанія правой — обтираютъ губкой и снова гладятъ до-суха и т. д.

Утюженье бѣлья въ совокупности съ тисненіемъ, глянцованіемъ и фасонированіемъ можно довести до совершенства; напрактикованныя въ этомъ дѣлѣ руки могутъ каждый разъ придавать бѣлью совершенно новый видъ.

Лучшій способъ глаженья мужскихъ рубашекъ.

Послѣ стирки, до накрахмаливанія рубашекъ, онѣ должны быть совершенно высушены. На дюжину рубашекъ берется отъ 5 до 6 лотовъ крахмалу (смотря по степени твердости, которую хотятъ придать рубашкѣ) и распускается въ 1 кружкѣ ($^{1}/_{10}$ ведра) холодной воды, съ помощію деревянной ложки, взбалтывая нѣсколько разъ въ день. Вечеромъ пропускаютъ распущенный крахмалъ сквозь кисею,

*

вновь взбалтываютъ, крахмалятъ манишку, воротничекъ и манжетки рубашки, затѣмъ выжимаютъ ее начисто, встряхиваютъ и плотно складываютъ такъ, чтобы сырыя ея части пришлись противъ сухихъ. Замѣтимъ, что, при накрахмаливаніи каждой рубашки, слѣдуетъ каждый разъ взбалтывать крахмалъ. Потомъ всѣ рубашки плотно свертываютъ вмѣстѣ, оставляютъ на ночь въ влажномъ, холодномъ воздухѣ (напримѣръ, въ погребѣ) и утромъ гладятъ очень горячимъ утюгомъ. Рубашкамъ придается особенно красивый видъ, если подлить, послѣ пропусканія сквозь кисею, въ крахмалъ спирту, около $1/8$ части воды вышеуказанной мѣры.

Мытье бѣлыхъ шерстяныхъ вещей.

Шерстяныя вещи слѣдуетъ помочить съ вечера, до стирки, въ холодной водѣ, на ведро которой прибавлено 3 – 4 лота соды и около 1 лота нашатырнаго спирту; на другой день эту воду нужно надлежащимъ образомъ нагрѣть. Очень грязныя мѣста предварительно натирать зеленымъ мыломъ, затѣмъ взять мягкую щетку, намочить ее въ теплой водѣ (но не въ кипяткѣ) — и натирать смазанныя мыломъ грязныя мѣста, пока они не станутъ совершенно чисты. Прежде надо мыть *тонкія*, менѣе грязныя вещи, а потомъ чулки. Полоскать шерстяныя вещи въ рѣчной или дождевой водѣ. Слишкомъ сильно выжимать воду изъ шерстяныхъ вещей не годится, не надо ихъ тереть и болѣе полоскать, чѣмъ мыть. Шерстяныя потныя фуфайки мыть сначала въ не очень горячей водѣ съ содой, а потомъ уже мыломъ. Часто мытыя или долго ношенныя шерстяныя вещи со временемъ желтѣютъ, иногда дѣлаются даже оранжеваго цвѣта. Этотъ оттѣнокъ проходитъ только отъ дѣйствія паровъ горячей сѣры, т. е. отъ обкуриванія сѣрою.

Бѣлые, вязанные платки и вообще шерстяныя вещи и фланели можно мыть слѣдующимъ способомъ: Въ шести кружкахъ кипятку распустить полфунта марсельскаго (хорошаго бѣлаго) мыла, которое предварительно слѣдуетъ наскоблить, чтобы оно скорѣе разошлось. Прибавить въ мыльную воду 1 лотъ терпентину и 1 лотъ нашатырнаго спирту, смѣшать и болтать осторожно. Когда смѣсь немного остынетъ, станетъ теплой, положить въ нее платокъ (шерстяную или фланелевую вещь), но только на нѣсколько минутъ. Затѣмъ, слегка

выжать платокъ, но не тереть и не крутить. Опустить снова въ жидкость и повторить это нѣсколько разъ; выжать хорошенько. Полоскать платокъ въ теплой водѣ, мѣняя ее раза три-четыре; отъ этого шерсть не будетъ клочиться и не станетъ жесткой.

Чтобы придать бѣлизну фланели можно мочить вещь въ жидкомъ растворѣ сѣрно-кислаго натра въ продолженіи часа, прибавить, мѣшая, растворъ соляной кислоты (на 50 частей воды 1 часть соляной кислоты), закрыть сосудъ и оставить его стоять четверть часа, и затѣмъ вещь хорошо сполоснуть.

Мытье голубой фланели. Голубая фланель стирается особымъ способомъ. Нарѣзать мелко марсельскаго мыла и кипятить въ дождевой водѣ, пока не распустится. Налить достаточное количество въ каменную миску, разбавить теплой водой и приготовить такимъ образомъ мыльную пѣну, въ которой мыть фланель, не намыливая ея свѣжимъ мыломъ. Выжать воду, не крутя фланели, и мыть вторично въ менѣе мыльной водѣ; не полоскать, выжать хорошенько, встряхнуть и повѣсить сушить въ тѣни или въ комнатѣ. Такимъ-же способомъ моютъ цвѣтные шерстяные чулки, но при стиркѣ цвѣтныхъ шерстяныхъ чулокъ прибавляется горсть соли въ мыльную воду.

Цвѣтныя (пестрыя) шерстяныя матеріи, особенно клѣтчатыя въ шотландскомъ вкусѣ, моютъ въ мукѣ (¼ фунта на платье), которая разводится водою до густоты мучнаго супа; платье стираютъ въ этой водѣ, полощутъ начисто и утюжатъ сырымъ. Но мучная вода не должна быть горяча.

Мытье шелковой матеріи.

Предохранить цвѣтной шелкъ и бумагу отъ линянія можно слѣдующимъ образомъ: опустить вещь въ спиртъ, выжать и обварить кипяткомъ, пока шелкъ или бумага перестаетъ линять, т. е. когда вода получается чистая.

Шелковые фуляры хорошо мыть въ чаѣ и водкѣ, въ которой распущено немного сахару, и утюжить, пока матерія не высохла. Чтобы не дать матеріи ссадиться во время утюженья, подкладываютъ листъ бѣлой бумаги.

Узорчатыя шелковыя матеріи, *бѣлыя съ черным*, моютъ въ холодной мыльной водѣ съ бычачьей желчью. Нужно мыть какъ можно скорѣе, чтобы краски не сливались; если-же это случилось, то для

уничтоженія посѣрѣвшаго цвѣта бѣлыхъ частей ткани слѣдуетъ сполоснуть ее въ смѣси изъ 4 бутылокъ воды, 5 граммовъ лимонной кислоты и 4 капель cochenille ammoniacale.

Черную шерстяную матерію слѣдуетъ мыть теплой водой (всего лучше дождевой) обыкновеннымъ мыломъ; натереть затѣмъ три или четыре картофелинки на теркѣ, смѣшать ихъ съ холодной водой, а затѣмъ полоскать въ этомъ матерію; стряхнуть частицы картофеля и, выжавъ матерію, устранить пальцами. Такую матерію нельзя выжимать поперекъ. Сырая матерія гладко завертывается въ простыню и оставляется нѣсколько лежать; утюжать съ изнанки еще влажную матерію.

Шелковые чулки моютъ венеціанскимъ мыломъ или пшеничными отрубями въ *теплой* водѣ, споласкивая въ холодной; для просушки натянуть на форму. Предварительно хорошо ихъ сполоснуть въ отварѣ льнянаго сѣмени (продается въ аптекѣ); когда высохнутъ, — проутюжить теплымъ утюгомъ.

Черныя кружевныя косынки, вуали и т. п. моютъ въ теплой водѣ, въ которой распущена бычачья желчь, и затѣмъ полощутъ въ холодной водѣ. Чтобы придать имъ твердость, ихъ полощутъ въ растворѣ гумми-арабика, хлопаютъ въ ладоняхъ рукъ и растянувъ, накалываютъ на чистой доскѣ булавкой (подложивъ платокъ), для просушки. Гладить не слѣдуетъ—кружево приметъ старый видъ; всего лучше наколоть его какъ выше сказано и повѣсить въ теплое мѣсто.

Старое позеленѣвшее черное кружево моютъ въ уксусѣ (очень тонкое—въ уксусномъ эфирѣ) и затѣмъ аппретируютъ посредствомъ сахарной воды или раствора гумми-арабика.

Мытье бѣлаго газа. Чтобы вымыть бѣлый газъ, кладутъ его между листами бумаги, натертыми съ внутренней стороны венеціанскимъ мыломъ, и обливаютъ на блюдѣ тепловатою водою. Послѣ того газъ помѣщаютъ между вдвое сложеннымъ полотномъ, обмывъ сперва холодною, а потомъ теплою водою; оставляютъ на ночь подъ прессомъ и въ тепловатой водѣ, въ которой распущено небольшое количество венеціанскаго мыла, и, наконецъ, окачиваютъ холодной водою и окуриваютъ сѣрою. Окуриваніе производится слѣдующимъ образомъ: газъ кладутъ между сырымъ полотномъ въ сырую-же корзину, которую ставятъ надъ высокимъ сосудомъ, плотно покрытымъ вчетверо сложеннымъ полотномъ; на дно этого высокаго сосуда ставятъ горшо-

чекъ съ сѣрою и зажигаютъ ее помощію накаленной до-красна проволоки. При горѣніи сѣры отдѣляется газъ сѣрнистой кислоты, проникающій сквозь полотно до матеріи, и мало-по-малу ее выбѣливающій. Затѣмъ, вынувъ матерію, растилаютъ ее на доскѣ, покрытой полотномъ; послѣ того, смочивъ мягкую губку жидкимъ клейстеромъ, слегка придавливаютъ ею газъ, стараясь притомъ, чтобы на матеріи не было пузырьковъ. Этотъ способъ сѣренія примѣняется и къ пожелтѣвшимъ шерстянымъ вещамъ.

Крахмаленіе крепа. Крепъ крахмалятъ слѣдующимъ образомъ: кусокъ полотна или чистый платокъ мочатъ въ водкѣ (хлѣбномъ винѣ) и завертываютъ въ него флеръ; когда онъ совершенно насытится водкой, то его гладятъ промежъ двухъ листовъ чистой бумаги.

Чистка матерій и выводъ пятенъ.

Въ этой статьѣ мы предложимъ легчайшіе и дешевые способы чистки матерій и вывода изъ нихъ пятенъ. Подъ словомъ *чистка* мы разумѣемъ такіе способы, которые могутъ старой и запятнанной матеріи придать, по возможности, новый видъ.

1) **Бархатъ.** Старый бархатъ можно обновить слѣдующимъ образомъ: куски бархата нашить правою стороною на ненужное чистое полотно и впялить въ пяльцы; послѣ этого, изъ подъ лѣвой стороны вырѣзать полотно, поставить подъ пяльцы сосудъ съ кипяткомъ; когда бархатъ отсырѣетъ отъ пара, взять горячій утюгъ и выгладить бархатъ съ лѣвой стороны, но не принимая изъ-подъ него кипятокъ. Послѣ этого способа, бархатъ (разумѣется, если онъ не порыжѣвшій) сдѣлается точно новый.

Если бархатъ попорченъ дождемъ или вообще жесткій и помятый, слѣдуетъ его помочить съ изнанки и затѣмъ проводить по немъ горячимъ желѣзомъ. Отъ сильнаго жара вода превращается въ пары, которые проходятъ сквозь бархатъ и поднимаютъ придавленный и склеенный его ворсъ. Отнюдь, однако бархатъ, не слѣдуетъ утюжить натянувъ его, но проводить просто мокрой изнанкой его по горячему желѣзному листу.

2) **Сукно.** На два лота табаку налить бутылку горячей воды и настоять въ продолженіи трехъ часовъ, затѣмъ процѣдить, намочить въ этотъ настой щетку и чистить ею сукно. Если случится платье или другая вещь, то воротники ихъ слѣдуетъ намылить зеленымъ мы-

ломъ съ теплой водой и потомъ осторожно чистить мягкой щеткой. Потертыя мѣста нужно поскоблить твердой щеткой и гладить по шерсти мягкой. Подобное чищенье обновляетъ сукно до совершенства.

3) **Тюль кружева и проч.** Этотъ способъ можно практиковать только въ хорошій солнечный день и лучше, если это дѣлать на воздухѣ. Для этого потребуется широкая доска, обтянутая бѣлою фланелью. На нее кладутъ кружево совершенно гладко рядами, покрываютъ старымъ батистовымъ или кисейнымъ кускомъ, который плотно примѣтывается къ доскѣ. Затѣмъ берутъ довольно мягкую щетку, обмакиваютъ ее въ холодную мыльную воду и чистятъ кружево, разумѣется, по батисту или кисеѣ; затѣмъ ставятъ доску на солнце, и когда батистъ (или кисея) высохнетъ, повторяютъ натираніе щеткой. Такимъ образомъ повторяютъ эту процедуру нѣсколько разъ, послѣ чего кружево полощутъ и снова натираютъ щеткой, обмокнутой въ синькѣ, разведенной въ водѣ съ примѣсью гумми-арабика. Когда батистъ снова высохнетъ, его отпариваютъ, а кружево утюжатъ.

4) **Фуляръ.** Платки, галстучки и пр. фуляровыя вещи стираютъ въ чайной водѣ (теплой), полощутъ въ водкѣ, въ которой растираютъ немного сахару, затѣмъ проглаживаютъ утюгомъ тогда, когда они еще немного сыроваты. Вычищенный такимъ образомъ фуляръ принимаетъ совершенно новый видъ.

5) **Шелкъ.** Шелковую матерію, китайскій крепъ и пр. яркихъ цвѣтовъ можно чистить такъ: назначенную для чистки вещь опускаютъ въ чистый сѣрный эѳиръ и сейчасъ-же вынимаютъ и сушатъ. Предупреждаемъ, что чистка эта должна происходить вдали отъ топящейся печки или вообще огня, такъ какъ эфиръ быстро воспламеняется, почему и совѣтуемъ этотъ способъ практиковать днемъ.

Черную шелковую матерію съ успѣхомъ можно чистить кофе. Ранѣе чистки, матерія выколачивается отъ пыли и затѣмъ растилается на столѣ и обтирается съ правой стороны губкой, омоченной горячимъ чернымъ кофе. Затѣмъ матерія сушится и, если нужно, утюжится, разумѣется, съ изнанки.

6) **Шерсть.** Шерстяныя матеріи съ успѣхомъ можно мыть яичными желтками. На тазъ теплой воды взять пять яичныхъ желтковъ и мыть ими матерію, какъ моютъ мыломъ. Желтки отлично смываютъ грязь, но цвѣта матеріи не измѣняютъ, какъ это дѣлаетъ мыло.

Выводъ пятенъ.

Для вывода пятенъ изъ различныхъ матерій мы предлагаемъ 40 способовъ, удобныхъ для пользованія дома.

1) **Хорошая вода для вывода пятенъ,** которую можно употреблять и для мытья альпага, сукна и другихъ шерстяныхъ матерій; для чистки воротниковъ мужскихъ и дамскихъ платьевъ; для вывода жирныхъ и дегтярныхъ пятенъ половъ и т. п.,—составляется изъ: 8 лотовъ бѣлаго венеціанскаго мыла, 4 лотовъ алкоголя, 4 лотовъ глицерину и 4 лотовъ эеиру. Мыло нарѣзаютъ мелко и распускаютъ на огнѣ въ кружкѣ воды; затѣмъ эту смѣсь разбавляютъ еще 4 кружками воды и прибавляютъ въ остывшій мыльный растворъ и остальные ингредіенты. Жидкость эту сберегаютъ для употребленія въ хорошо закупоренныхъ бутылкахъ, и она, такимъ образомъ, долго не портится. Для мытья платьевъ берется на ведро теплой воды столовая ложка этой жидкости; послѣ мытья, платье споласкивается въ чистой водѣ и утюжится еще сырымъ съ изнанки. Для чистки воротниковъ берется около чайной ложечки жидкости на чашку теплой воды; мочать въ эту смѣсь суконочку, натираютъ ею воротникъ и, затѣмъ, обтираютъ чистой тряпочкой на-чисто.

2) **Мука изъ каштановъ.** Она содержитъ много крахмала, который поглощаетъ жиръ и грязь, и, такимъ образомъ, дѣйствуетъ очистительно. Для этого шелуха каштановъ снимается, а бѣлое зерно превращается въ муку, которая намазывается на пятна въ бѣльѣ. Пятна совершенно исчезаютъ во время стирки.

3) **Выводъ пятенъ изъ бѣлья.** Лучшимъ и наиболѣе употребительнымъ средствомъ къ уничтоженію пятенъ отъ ржавчины на всякомъ бѣльѣ, служитъ слабый растворъ хлористаго олова; имъ нужно помочить пятна но какъ только они исчезнутъ, бѣлье непремѣнно слѣдуетъ промыть какъ можно тщательнѣе. Можно вмѣсто олова выводить подобныя пятна также и щавелевой кислотой, хотя ея дѣйствіе въ этомъ случаѣ гораздо слабѣе. Если послѣ употребленія того и другого средства пятна не совсѣмъ выйдутъ, особенно если они очень застарѣлыя, то надо взять бѣлье, намочить его, выжать слегка, на ржавчину положить кусокъ олова и на него налить самаго крѣпкаго раствора щавелевой кислоты. Въ силу совокупнаго дѣйствія означенныхъ металла и кислоты, пятна должны быстро исчезнуть. Но

послѣ этой операціи тѣмъ болѣе слѣдуетъ хорошенько выполоскать бѣлье.

4) **Выводъ пятенъ изъ шелковыхъ вещей.** При выводѣ пятенъ бензиномъ, на шелковомъ платьѣ не останется круговъ и пятенъ, если вымыть все платье сплошь, какъ это дѣлаютъ вообще пятновыводчики.

5) **Винныя пятна** съ *полотна* можно выводить такъ-же, какъ фруктовыя пятна, а съ *шерстяныхъ* матерій моютъ крѣпкой водкой или отваромъ мыльнаго корня съ примѣсью нашатырнаго спирту; такою жидкостью мочатъ полотняную ветошку и натираютъ пятно.

6) **Водяныя пятна** на шерстяныхъ и шелковыхъ матеріяхъ выходятъ отъ мелиссовой воды, а также отъ виннаго спирта; черную шерстяную матерію можно мыть растворомъ мыльнаго корня.

7) **Восковыя пятна** снимаются такъ: соскобливъ воскъ, разложить запятнанную вещь на доску или столъ, и водить по пятну горячимъ утюгомъ, предварительно подложивъ подъ матерію пропускную бумагу, которую нужно всякій разъ перемѣнять на чистую, когда она замаслится отъ растаявшаго воска. Если и послѣ этого пятно останется, то выводить его эѳиромъ.

8) Восковыя пятна. Для вывода ихъ съ бархата слѣдуетъ чисто вымыть мелкій, бѣлый песокъ, высушить его, нагрѣть до температуры кипящей воды и натирать имъ пятна. Воскъ, вслѣдствіе сильнаго жара, растаетъ и впитается въ песокъ. Затѣмъ бархатъ хорошо выколачивается для удаленія изъ него песку. Если отъ одного разу пятна не пропадутъ, то слѣдуетъ повторить.

9) **Дегтярныя** и отъ *колесной мази пятна* выводятся съ *полотна* такимъ же способомъ, какъ и ржавыя, но при этомъ деготь слѣдуетъ смягчить масломъ и по возможности соскоблить. Съ *шерстяной* и *шелковой* матерій они снимаются масломъ и бензиномъ, но потомъ надо ихъ обмыть венеціанскимъ мыломъ или пшеничными отрубями, а послѣ просушки мочить въ мелиссовой водѣ и гладить, подложивъ предварительно полотно.

10) **Жженыя пятна на бѣльѣ.** Если бѣлье прожжено слишкомъ сильно, то эта бѣда уже непоправима; но если дѣло ограничивается поверхностными, желтоватыми пятнами, можно попытаться удалить ихъ, подержавъ два-три раза въ слѣдующей смѣси: полфунта валяльной глины, четверть фунта куринаго помета, осьмушку оскоб-

леннаго мыла и сокъ изъ двухъ очищенныхъ, изрѣзанныхъ и стертыхъ въ ступкѣ луковицъ. Все это надо вскипятить въ полуштофѣ крѣпкаго уксусу, помѣшивая до тѣхъ поръ, пока получится густая смѣсь, безъ комковъ. Когда смѣсь готова, нужно положить ее густымъ слоемъ на подожженное мѣсто бѣлья и оставить на двадцать четыре часа. Если, по истеченіи этого времени, пятно еще не вполнѣ исчезло, можно повторить операцію. Обыкновенно, въ самыхъ худшихъ случаяхъ, пятно совершенно исчезаетъ послѣ троекратнаго прикладыванія смѣси. Составъ можно сохранять въ банкѣ, завязанной пузыремъ.

11) **Жирныя пятна** исчезаютъ съ *полотна* послѣ обыкновенной стирки. Пятна-же съ *шерстяныхъ матерій*, и въ особенности съ темныхъ, нужно выводить такъ: положить запятнанную матерію на гладильную доску, подложить подъ пятно нѣсколько листовъ пропускной бумаги, налить на пятно нѣсколько капель бензину и провести нѣсколько разъ теплымъ утюгомъ до-суха. Пятна съ *свѣтлыхъ шерстяныхъ матерій* снимаются густымъ тѣстомъ магнезіи съ бензиномъ. Такое тѣсто накладываютъ на пятно и когда первое высохнетъ, стереть щеточкой магнезію и пятно удалится. Съ *бархата* можно выводить бензиномъ или эѳиромъ, послѣ чего правую сторону натираютъ горячимъ, мелко просѣяннымъ пескомъ, заключеннымъ въ кисейный мѣшечекъ.

12) Жирныя пятна на цвѣтныхъ вязанныхъ вещахъ. 8 частей очищеннаго терпентиннаго масла, 1 часть алкоголя и 1 часть сѣрнаго эѳиру. Сюда прибавляется нѣсколько капель лимоннаго масла; все взбалтывается и сберегается въ закупоренной бутылкѣ.

13) Жирныя и *масляной краски* пятна. Двѣ части скипидару, по одной части нашатырнаго спирту и гофманскихъ капель. При употребленіи жидкость сильно взбалтывается и наливается на суконку, которой трутъ запачканное сукно до исчезновенія пятенъ.

14) Жирныя пятна изъ шелковой матеріи можно вывести такъ: желткомъ яйца капнуть немного на пятно, покрыть его затѣмъ полотняной тряпочкой и смочить кипяткомъ. Тогда, снявъ полотно, обмыть это мѣсто холодной водой.

16) **Керосиновыя.** Пятна керосина выводятся бензиномъ.

17) **Котельныя пятна,** появляющіяся на *бѣльѣ* во время его варки въ котлѣ, можно вывести хлористой водой или нашатырнымъ спиртомъ.

18) **Кофейныя пятна** см. молочныя.

19) **Лаковыя пятна** со всѣхъ родовъ матерій можно съ успѣхомъ выводить бензиномъ или скипидаромъ.

20) **Масляныя,** растительныхъ и минеральныхъ маслъ пятна выводятся тряпочкой, намоченной въ бензинѣ; если-же матерія свѣтлая, цвѣтная, то тѣстомъ изъ магнезіи, какъ это дѣлается при жирныхъ пятнахъ (см. жирныя пятна).

21) **Молочныя пятна** выводятся съ шерстяныхъ матерій эѳиромъ или спиртомъ, или-же, въ крайнемъ случаѣ, отваромъ мыльнаго камня (sericosapo), а также отваромъ мыльнаго корня.

22) **Мороженаго пятна**, см. сахарныя, если не поможетъ какъ винныя.

24) **Пивныя пятна** смываются растворомъ, уже остывшимъ, мыльнаго корня или нашатырнымъ спиртомъ.

25) **Плодовыя** пятна выводятся изъ бѣлья всего лучше сѣрной кислотой или теплой хлористой водой. Въ первомъ случаѣ мочатъ пятно и подвергаютъ его дѣйствію сѣрныхъ паровъ (испареній горящей сѣры). Чтобы вывести пятна изъ бумажной или шерстяной ткани, достаточно вымыть ихъ въ теплой мыльной водѣ или въ аммоніачной водѣ. Это-же средство рекомендуется и для шелковыхъ тканей, только осторожно и не слѣдуетъ тереть слишкомъ сильно.

26) **Потныя пятна** выводятся нашатырнымъ спиртомъ или замазкой изъ магнезіи, см. ржавыя. Но такъ какъ, въ большинствѣ случаевъ, отъ пота цвѣтъ матеріи совершенно теряется, то одно спасеніе —отдать перекрасить.

27) **Раковыя пятна** на *полотнѣ* вообще трудно выводятся, но иногда ихъ можно выводить какъ чернильныя и ржавыя, или-же лимоннымъ сокомъ, уксусомъ и спиртомъ.

28) **Ржавыя пятна.** Для удаленія пятенъ отъ ржавчины обыкновенно употребляютъ щавелевую кислоту; но, въ виду того, что эта послѣдняя ядовита и можетъ повести къ непріятнымъ случайностямъ, лучше прибѣгать къ другому способу, нѣсколько болѣе сложному, но столь же дѣйствительному и совершенно безвредному. Ржавыя пятна смачиваютъ растворомъ сѣрнокислаго натра (глауберовой соли), отчего пятна изъ желтыхъ превращаются въ зеленыя. Тогда надо взять смѣсь соляной кислоты пополамъ съ водою, и помощью стеклянной палочки или узенькой трубки накапать нѣсколько капель на пятно.

Бѣлье или матерію, изъ которой выводили такимъ образомъ пятна, нужно споласкивать нѣсколько разъ тотчасъ же, какъ пятно исчезнетъ, иначе матерія можетъ истлѣть и продыравиться на мѣстахъ бывшихъ пятенъ.

29) 2-й способъ. Для этого берется слабый растворъ хлористаго олова и смывается имъ ржавое пятно. Когда пятно уничтожится, то нужно непремѣнно вещь эту мыть въ большомъ количествѣ воды. Щавелевая кислота дѣйствуетъ гораздо хуже, нежели растворъ хлористаго олова.

30) **Рыбьяго жира пятна** выводятся такъ: запятнанную вещь мочатъ на ночь въ мыльной водѣ съ примѣсью нашатырнаго спирта и скипидара.

31) **Сахарныя пятна** можно смыть чистою теплою водою; если же и послѣ этого останется кругъ, то выводить такъ-же, какъ и водяныя.

32) **Селедочныя пятна** съ *полотна* выводятся виннымъ спиртомъ или рейнскимъ уксусомъ, а также и лимонной кислотой.

33) **Стеариновыя пятна** выводятся, когда уже стеаринъ застылъ, слѣдующимъ образомъ: соскобливъ стеаринъ, намочить суконочку въ бензинѣ и тереть ею, пока не останется пятна.

34) **Сыростью** оставляемыя пятна на полотнѣ выводятся нашатырнымъ спиртомъ; болѣе-же устарѣлыя пятна обмываются въ водѣ съ eau de favelle или хлористой водой, а также теплой мыльной водой съ примѣсью поташа. Съ *шерстяныхъ* матерій такія пятна растираютъ мелиссовой водой.

35) **Фруктовыя пятна.** Свѣжія пятна отъ различныхъ ягодъ и отъ плодовъ лучше всего выводятся изъ матерій посредствомъ кислаго молока, которое не оставляетъ на матеріи ни малѣйшаго слѣда, между тѣмъ какъ пятна совершенно пропадаютъ. Существуетъ и другое средство, это — дымъ отъ сѣрныхъ спичекъ, но отнюдь не такъ называемыхъ шведскихъ. Подкуривъ запятнанное мѣсто, его слѣдуетъ потомъ промыть въ горячей водѣ. При застарѣлыхъ пятнахъ лучшимъ средствомъ служитъ хлорная известь, четыре лота которой разводится въ каменномъ сосудѣ въ одномъ литрѣ теплой воды; известь слѣдуетъ размѣшать тщательно и оставить сосудъ съ жидкостью открытымъ на цѣлыя сутки, и затѣмъ перелить жидкость въ другую посудину. Если при приготовленіи этой жидкости берется

стеклянная бутылка, то ее слѣдуетъ предварительно оклеить снаружи темной бумагой, потому что хлорная жидкость разлагается отъ дѣйствія свѣта.

36) **Фруктовыя пятна.** Покрываютъ пятно, посредствомъ натиранія съ обѣихъ сторонъ, довольно толстымъ слоемъ бычачьяго сала и вслѣдъ затѣмъ мыломъ. По истеченіи сутокъ намачиваютъ бѣлье на 2 дня и затѣмъ простирываютъ его обыкновеннымъ способомъ.

37) **Цементовыя пятна** исчезаютъ послѣ мытья разбавленнымъ уксусомъ и утюженія съ лѣвой стороны.

38) **Чайныя пятна** см. пивныя.

39) **Чернильныя пятна** выводятся какъ съ *полотна*, такъ и съ *шерстяныхъ* матерій растворомъ виннокаменной кислоты, но не сильнымъ, такъ какъ отъ него можетъ *провалиться* матерія.

40) **Ягодныя пятна** можно выводить растворомъ хлористой воды или растворомъ сѣрной кислоты*).

Серебреніе потускнѣвшихъ галуновъ и позументовъ. Растворить въ четырехъ золотникахъ крѣпкой водки серебряный гривенникъ или пятиалтынный, расколотый на кусочки. Когда серебро растворится въ крѣпкой водкѣ (азотной кислотѣ), вылить растворъ въ крѣпкій разсолъ (столовая ложка соли на стаканъ воды). Тотчасъ же образуется осадокъ въ видѣ бѣлыхъ хлопьевъ. На другой день жидкость сливаютъ съ остатка, наливаютъ его свѣжей водой и опять сливаютъ. Просушивъ осадокъ на бумагѣ, смѣшиваютъ его въ ступкѣ съ золотникомъ кремортартару и взятыми на кончикъ ножа испанскими бѣлилами. Для серебренія галуновъ надо немного смочить порошокъ и натирать имъ вещь, при помощи тонкой тряпки. Когда натертая вещь высыхаетъ, чистить мягкой зубной щеткой и потомъ вытряхнуть.

Золотое или серебряное кружево. Приготовить кашицу изъ нашатырнаго спирту и тертаго мѣла; смазать ею кружево посредствомъ щеточки, послѣ чего счистить сухой щеткой и сухимъ мѣломъ.

---

*) Гг. иногородные могутъ выписывать изъ *«Бюро Дамскихъ порученій для иногородныхъ»* А. К. Буринскій полной наборъ всѣхъ упоминаемыхъ здѣсь матерьяловъ необходимыхъ для чистки и вывода пятенъ. Цѣна ящика съ такимъ наборомъ—6 р. съ пересылкою.

Мытье и чистка перчатокъ и перьевъ.

1) **Перчатки.** Лучшее средство для чистки лайковыхъ перчатокъ— бензинъ. Налить немного бензину въ плоскую тарелку и мыть въ немъ перчатки, какъ обыкновенно моютъ бѣлье, но живо, такъ какъ бензинъ быстро улетучивается. Потеревъ перчатки, пока онѣ не станутъ чисты, ихъ выжимаютъ и тотчасъ натираютъ талькомъ (венеціанскій порошокъ) до-суха, палецъ за пальцемъ, напяливая ихъ на круглую палку, на которой оставляютъ пока палецъ не высохнетъ окончательно. Части перчатки, составляющія продолженіе пальца, натираютъ въ тоже время. Натираютъ талькомъ посредствомъ замши, которую макаютъ въ порошокъ.

Можно также съ успѣхомъ чистить глицериномъ.

Кромѣ того, для чистки перчатокъ употребляется извѣстный *Гантенинъ*, составляемый изъ 6 частей мыла, распущенныхъ нагрѣваніемъ въ 12 частяхъ розовой воды (или дождевой), затѣмъ примѣшиваются 4 части хлористой воды и $^1/_4$ часть аммоніаку (летучаго спирту); этимъ перчатки натираются, какъ указано выше.

Далѣе, перчатки чистятъ еще такъ: надѣть перчатки на руки, смазать ихъ желткомъ свѣжаго яйца и мыть въ тепломъ молокѣ до-чиста, затѣмъ сполоснуть въ чистомъ молокѣ и постепенно сушить, часто надѣвая на руку.

Съ успѣхомъ можно практиковать четвертый способъ: распустить мыло въ горячей водѣ и вмѣшать одинъ желтокъ на $^3/_4$ бутылки; затѣмъ прибавить немного эфиру и нашатырнаго спирту. Надѣть перчатку на руку и слабо тереть бѣлой суконочкой, помоченной въ мыльный растворъ; потомъ снять и повѣсить въ тѣнь для просушки. Отъ подобной чистки перчатки не мѣняютъ цвѣта и дѣлаются мягки и чисты.

Замшевыя перчатки моются въ теплой водѣ и ссаживанія ихъ нечего опасаться, такъ какъ онѣ весьма растяжимы, почему ихъ можно выправлять даже тогда, когда онѣ высохнутъ.

Черныя пятна на перчаткахъ военныхъ исчезаютъ совершенно при сушкѣ. Мытыя перчатки имѣютъ иногда желтовато-сѣрый оттѣнокъ. Недостатокъ этотъ легко устранить, если, вымытую, выполосканную, но еще сырую перчатку, окунуть въ небольшое количество вовы, въ которой разведено немного углекислой магнезіи. Замша по-

крывается бѣлымъ порошкомъ, который плотно къ ней прилегаетъ и придаетъ желаемую бѣлизну. Затѣмъ, перчатки расправляются, сушатся и выколачиваются, чтобы удалить лишній порошокъ. Одной чашки воды, съ разведенной въ ней 2 – 3 граммами магнезіи, достаточно для 1 пары перчатокъ. Еще слѣдуетъ замѣтить, что, вынувъ перчатки изъ вышеозначенной смѣси, онѣ будутъ имѣть желтоватый оттѣнокъ, и только по окончательной просушкѣ примутъ красивый бѣлый цвѣтъ. Описаннымъ способомъ можно чистить не только перчатки, но, вообще, всѣ замшевыя вещи.

Замшу можно еще мыть въ сильной мыльной пѣнѣ, въ теплой водѣ; споласкивать ее такой-же водой, послѣ чего должно быстро сушить.

2) **Перья и пухъ.** Чтобы пожелтѣвшимъ бѣлымъ страусовымъ перьямъ придать первоначальную бѣлизну, слѣдуетъ помочить ихъ на нѣсколько часовъ въ не очень крѣпкой, но горячей мыльной водѣ. Затѣмъ ихъ слѣдуетъ мыть въ той-же водѣ, полоскать въ чистой теплой и, навязавъ ихъ на нитку, вывѣсить на солнце; при этомъ нужно наблюдать, чтобы они не высохли, для чего нужно ихъ поливать теплой водой изъ лейки съ сѣтчатымъ горлышкомъ. По прошествіи 3—5 дней, перья сдѣлаются замѣчательно бѣлыми и даже завитыми.

Страусовыя перья можно еще мыть другимъ способомъ: сначала ихъ полоскать въ теплой мыльной водѣ, а для приданія имъ природной упругости а также для завивки ихъ, слѣдуетъ держать, пока они влажны, надъ горячими углями, на которые посыпать сахару. Если желательно перья за-одно и выбѣлить, то вмѣсто сахару нужно сыпать сѣрный цвѣтъ (сѣрный порошокъ).

Вслучаѣ чего, если завивка перьевъ будетъ слаба, то можно завить ихъ помощью нагрѣтой толстой вязальной спицы, исполненіе чего такъ просто и общеизвѣстно, что мы считаемъ лишнимъ описывать.

Непріятный запахъ, обыкновеннаго пуха и перьевъ, происходящій отъ содержащагося въ нихъ особаго масляннстаго вещества, портящагося отъ времени, можно уничтожить слѣдующимъ способомъ: приготовить крѣпкой известковой воды и положить въ нее пухъ или перья. Въ этой жидкости, въ которой они должны опуститься на дно, оставить ихъ часа на три. Затѣмъ выложить ихъ на холстину, дать стечь жидкости и какъ можно лучше вымыть ихъ въ обыкновенной чистой водѣ. Послѣ этого положить ихъ въ сѣтку съ широкими петлями и

повѣсить сѣтку въ тѣнь, гдѣ бы продувалъ легкій вѣтерокъ. Какъ только содержимое въ сѣткѣ начнетъ просыхать, слѣдуетъ потряхивать сѣть, вслѣдствіе чего сухой пухъ и перья станутъ выпадать сквозь петли въ приготовленную подстилку и сдѣлаются, по прежнему, упругими; послѣ этого ихъ выколачиваютъ слегка тонкими прутьями.

Чистка шляпъ.

Касторовыя шляпы можно съ успѣхомъ чистить бензиномъ или настоемъ простаго табаку (см. чистка матерій, сукна), по способу, приведенному въ статьѣ чистка матерій.

Соломенныя шляпы предварительно чистятся щеткой, насыщенной мыльной пѣной, послѣ чего споласкиваются въ чистой водѣ. Затѣмъ распускается 6 частей двуугленислаго натра въ 192 частяхъ воды и въ этомъ растворѣ мочатъ шляпы. Вынувъ ихъ, взбалтываютъ 6 частей соляной кислоты въ этотъ растворъ и быстро опять кладутъ въ него шляпы, закрываютъ сосудъ и оставляютъ шляпы лежать полчаса или болѣе, пока солома не станетъ бѣлою. Тогда шляпы хорошенько промываютъ водой, сушатъ и аппретируютъ. Состава достаточно на шесть шляпъ. Если это покажется слишкомъ сложно, то можно просто обкуривать сѣрой. — *Или:* сначала натереть шляпу сухимъ сѣрнымъ цвѣтомъ, а затѣмъ чистой водкой и чистить щеткой; когда высохнетъ, чистить хорошенько жесткой щеткой. Наконецъ смазать внутри жидкосваренымъ чистымъ клеемъ и крѣпкимъ растворомъ гуммиарабика въ водѣ.

Фетровыя шляпы можно чистить сначала сухой щеткой, а затѣмъ теплой водой, съ примѣсью нашатырнаго спирта, тереть помощью губки по ворсу. Затѣмъ повѣсить въ сухое мѣсто и, когда полувысохнетъ, снять, завернуть въ полотно и гладить горячимъ утюгомъ.

Окраска матерій.

Матеріи, предназначенныя для окраски, сначала слѣдуетъ вымыть такъ, чтобы на нихъ не было ни грязи, ни пятенъ. Прежде чѣмъ приступать къ окраскѣ, нужно запастись мѣднымъ луженымъ котломъ, глиняными горшками, банками и проч. Вымытую матерію опускаютъ въ краску, держатъ ее тамъ нѣсколько времени или варятъ, что̀ будетъ указано въ свою очередь; затѣмъ полощутъ въ лоханкѣ (лучше

въ рѣкѣ) и сушатъ. Мы приведемъ только тѣ краски, которыя болѣе удобны для окрашенія матерій дома и, сравнительно, дешевы. Вредныхъ красокъ мы помѣщать не будемъ, такъ какъ для нихъ нужна опытность и большее умѣнье.

1) **Алая краска.** На каждый фунтъ окрашиваемой матеріи взять ⅓ фунта (32 золотн.) чернильныхъ орѣшковъ, истолочь и отварить въ ½ ведрѣ воды. Въ этомъ отварѣ вымыть матерію и, оставивъ въ немъ лежать съ полчаса, вынуть, высушить и сполоснуть, послѣ чего вымыть въ растворѣ квасцовъ. Затѣмъ, взять краснаго сандала, отварить его въ нужномъ количествѣ воды, съ примѣсью селитры; въ этотъ растворъ опустить матерію, часто мѣшая, вынуть и высушить въ тѣни.

2) **Желтая краска.** На фунтъ окрашиваемой матеріи взять 2 лота виннаго камня и столько-же квасцовъ, распустить въ водѣ и мочить въ этомъ растворѣ матерію. Затѣмъ на фунтъ матеріи взять 5 фунтовъ *цервы*, сложить въ полотняный мѣшокъ, опустить въ котелъ и варить часъ; затѣмъ положить еще на фунтъ матеріи по 2 лота виннаго камня и по 4 квасцовъ. Въ эту смѣсь сложить матерію и варить часа 2—3, послѣ чего вынуть, выполоскать и высушить. Чѣмъ больше будетъ положено квасцовъ, тѣмъ ярче будетъ цвѣтъ.

3) Еще желтая краска. Приготовить изъ травы *Золототысячника* густой отваръ, прибавить квасцовъ, опустить матерію и поступать какъ съ предыдущимъ способомъ.

4) Третій способъ. На три части цвѣтовъ *Пупавки* взять одну часть крапивныхъ кореньевъ, прибавить квасцовъ и сварить крѣпкій отваръ. Въ этотъ отваръ сложить матерію и поступать, какъ сказано въ первой желтой краскѣ. Цвѣтъ по этому способу выходитъ очень хорошъ; онъ особенно рекомендуется для шелковыхъ и шерстяныхъ тканей.

5) **Зеленая краска.** Взять свѣжихъ листьевъ *Калуфера* (конопли), сварить крѣпкій отваръ, положить квасцовъ и, опустивъ матерію, поступать какъ сказано выше.

6) Второй способъ. Отварить листья полыни, прибавить поваренной соли, процѣдить и поступать какъ сказано раньше.

7) Третій способъ. Матерію, окрашенную въ желтый цвѣтъ, опустить въ растворъ синей краски и получится зеленый цвѣтъ. Если-же матерія окрашена въ синій цвѣтъ, то опустить въ желтую краску.

8) **Красная краска.** Взять сушеной молодой ольховой коры, исто-

лочь и приготовить густой отваръ. Выкрашенная въ этомъ отварѣ матерія приметъ темно-красный цвѣтъ.

9) Второй способъ. Высушенную и толченую кору *Крушины* отварить и положить въ этотъ отваръ матерію, покрайней мѣрѣ, на трое сутокъ. Затѣмъ, вынувъ матерію изъ отвара, положить на двое сутокъ въ растворъ квасцовъ, послѣ чего высушить въ тѣни и выгладить.

10) Третій способъ Приготовить густой отваръ изъ кореньевъ *Морены* и двухъ стакановъ солода; когда уварится—процѣдить. Въ этомъ отварѣ матерія должна вариться съ часъ или менѣе, послѣ чего ее слѣдуетъ вынуть, выжать, сполоснуть и высушить.

11) **Нанковая краска.** Взять стараго желѣза: ржавыхъ гвоздей, болтовъ и проч., и опустить ихъ на двѣ недѣли въ простой, но хорошій, крѣпкій уксусъ. Затѣмъ мочить въ этомъ уксусѣ щетку и растирать окрашиваемую матерію. Отъ этого красящаяся вещь приметъ настоящій нанковый цвѣтъ, который отъ стирки нисколько не линяетъ, но принимаетъ еще лучшій цвѣтъ.

12) **Синяя краска.** Взять кореньевъ травы *Пролѣсокъ*, высушить, мелко искрошить и налить чистою холодною водою, причемъ оставить ее на нѣсколько дней стоять. Когда вода настоится,—опустить матерію, которая приметъ прелестный синій цвѣтъ.

13) Второй способъ. Свѣжіе листья конскаго щавеля сложить въ ступку, долго толочь и выжать сокъ. Въ этомъ сокѣ и слѣдуетъ мочить окрашиваемую матерію.

14) Третій способъ. Взять ягодъ черники, выжать сокъ, прибавить къ нему квасцовъ и поступать какъ сказано выше.

15) **Фіолетовая краска.** Высушить кореньевъ травы *Пролѣска*, истолочь или мелко изрѣзать, положить квасцовъ и приготовить крѣпкій отваръ, въ которомъ и окрашивать матерію.

16) **Черная краска.** Ясеневую корку налить теплой водой и оставить нѣсколько сутокъ стоять; затѣмъ хорошенько уварить и процѣдить, послѣ чего на каждый штофъ отвару положить по золотнику желѣзнаго купоросу. Выкрашенныя въ этой краскѣ вещи примутъ хорошій черный цвѣтъ.

17) Другой способъ. Напарить въ горшкѣ ольховыхъ шишекъ и коры, прибавить немного желѣзнаго купоросу, квасцовъ и окрашивать матерію.

18) **Пансе краска.** На всякій 1 фунтъ матеріи взять $1\frac{1}{2}$ золот-

*

ника анилину, прибавляя 30 капель сѣрной кислоты на $1^1/_2$ бутылки. Растворъ этотъ нагрѣть настолько, чтобъ рука терпѣла, опустить въ него матерію и мѣшать деревянной палкой втеченіи 5-ти минутъ. По прошествіи этого времени, выжать небольшой кусочекъ матеріи, и если цвѣтъ еще недостаточно теменъ—вынуть ее всю, прибавить еще немного анилину, перемѣшать хорошенько растворъ и снова положить въ него матерію на 5 минутъ. Подобная процедура повторяется до тѣхъ поръ, пока не получится желаемой тѣни, тогда оставить матерію лежать въ растворѣ еще 10 мин., затѣмъ вынуть ее, прополоскать въ холодной водѣ, расправить и сушить.

19) **Окраска перьевъ въ черный цвѣтъ.** Прежде всего роговыя части пера оттираются кускомъ углекислаго аммоніака (оленьей роговой соли), вслѣдствіе чего стержни дѣлаются мягче, но не теряютъ своей упругости; пухъ долженъ остаться нетронутымъ. Затѣмъ слѣдуетъ чистка перьевъ, которая производится въ мыльной водѣ (8 золот. Марсельскаго мыла и 25 золот. воды), имѣющей не болѣе 30° R. тепла. Выполоскавъ перья въ чистой водѣ, ихъ помѣщаютъ въ растворъ изъ 8-ми бутылокъ воды, 125 зол. желѣзнаго купоросу, 30 зол. мѣднаго купоросу, 30 зол. квасцовъ. Въ этой жидкости слѣдуетъ перьямъ лежать 3 дня, впродолженіи которыхъ ихъ, покрайней мѣрѣ 2 раза въ день, надо поворачивать и слѣдить за тѣмъ, чтобы они всегда были покрыты водою. Выполоскавъ перья въ чистой холодной водѣ, приступаютъ къ окраскѣ, т. е. ихъ опускаютъ въ отваръ (30° R.) изъ равныхъ частей желтаго сандала (sarcozigium) и синяго сандала (кампемскаго лазуреваго дерева), и оставляютъ въ немъ лежать до тѣхъ поръ, пока они будутъ совершенно черны. Тогда полощутъ въ чистой холодной водѣ, пока стекающая вода не сдѣлается совершенно прозрачна. Окончивъ окраску и выполаскиваніе, перья укладываютъ въ длину на половину чистаго сухаго бумажнаго платка, покрываютъ другой половиной и тогда по ней проводятъ рукою въ одномъ направленіи для удаленія влажности изъ перьевъ. Положивъ ихъ въ теплое мѣсто и обождавъ, чтобъ они подсохли, ихъ легко трясутъ передъ равномѣрнымъ, не очень сильнымъ огнемъ. Прежде, чѣмъ перья окончательно высохнутъ, ихъ слѣдуетъ, держа предъ огнемъ, завить гладкой костяной или роговой палочкой.

Способъ сдѣлать матерію непромокаемой. Полфунта свинцоваго сахару и столько же квасцовъ развести 4-мя штофами воды. Давъ постоять часа два, перелить осторожно въ другой сосудъ жидкость, не взбалтывая осадка. Матерію надо погрузить на двадцать или тридцать часовъ въ эту жидкость, а потомъ, не выжимая, высушить, распяливъ такъ, чтобы не было складокъ. Лѣтомъ хорошо растянуть матерію на лугу.

Другой способъ сдѣлать матерію непромокаемою. Берутъ четверть фунта желатины и, съ помощью постепенно приливаемой горячей воды, дѣлаютъ довольно густое тѣсто, всыпаютъ въ него ползолотника двухромокислаго кали. Матерія, или бумага, смазанная этимъ клеемъ, совершенно непроницаемы для воды.

Средство сдѣлать муселинъ, кисею и т. п. ткани невоспламеняемыми. Случаи большихъ несчастій отъ воспламененія легкихъ тканей такъ часты, что весьма благоразумно воспользоваться способомъ, предохраняющимъ отъ бѣды. Для этого надо сдѣлать слабый крахмальный растворъ, но не на водѣ, а на растворѣ хлористаго цинка (5 гранъ на фунтъ воды). Смоченная этимъ растворомъ и затѣмъ высушенная ткань, хотя и тлѣетъ, но безъ пламени, слѣдовательно ее легко погасить.

Сбереженіе обуви.

Лакъ для сапоговъ. 60 граммъ шеллака растворяютъ въ полъбутылкѣ алкоголя; 10 граммъ сажи растираются съ 30 граммами ворвани и размѣшиваются съ вышеназваннымъ растворомъ. Для употребленія берутъ губку и, смочивъ ее лакомъ, слегка проводятъ ею по кожѣ, которая предварительно должна быть очищена и вытерта сырой тряпкой.

Вакса для кожанныхъ башмаковъ. Черной краски noir d'ivoire и патоки по фунту, льнянаго масла $^1/_4$ фунта; смѣшать, взболтать и прибавить купоросного масла (сѣрной кислоты), разбавленнаго тремя частями воды—$^1/_4$ фунта. Оставить смѣсь въ покоѣ, потомъ прибавить кружку бѣлаго пива, взболтать и, разливъ въ бутылки, закупорить.

Другой рецептъ. Черной краски и патоки по фунту, индиго 2 золотника, гуммиарабику 7 золотниковъ—стереть и тщательно смѣшать съ патокой. Затѣмъ прибавить чернильныхъ орѣшковъ 4 золотника, желѣзнаго купоросу 10 золотниковъ, соляной кислоты 10 золот-

никовъ и купороснаго масла 10 золотниковъ. Когда все будетъ растерто и тщательно перемѣшано, прибавить ½ фунта уксусу.

Вакса въ видѣ тѣста. На кружку пива взять полкружки воды, прибавить патоки ⅝ фунта, сахару-леденца 2 фунта, черной краски 4 фунта. Смѣшать до гладкости, наложить въ коробки, не закрывать ихъ, пока тѣсто не погустѣетъ.

Составъ для лакированныхъ ботинокъ. Смѣшать двѣ части сливокъ съ одною частью льнянаго масла. Обтеревъ лакированную кожу отъ пыли и грязи, смазать её сказанною смѣсью при помощи губки и потомъ полировать кусочкомъ сухаго и новаго сукна.

Составъ для дѣланья обуви непромокаемою. Растопить на огнѣ одну часть бѣлой древесной смолы и двѣ части свинаго сала, мѣшать хорошенько. Пока смѣсь тёплая, натереть ею обувь при помощи кисточки, пока кожа не перестанетъ впитывать въ себя составъ. На другой день смѣшатьползолотника теплаго воску съ чайной ложкой сажи, прибавить нѣсколько капель скипидару и вычистить ботинки этою ваксою, при помощи сапожной щетки: обувь будетъ блестѣть, какъ зеркало.

Сбереженіе мѣховъ.

Для предохраненія мѣховыхъ вещей отъ моли можно рекомендовать нижеслѣдующіе способы:

1) Сдѣлать смѣсь изъ 4 лотовъ эоирнаго полыннаго масла и 1 лота скипидару. Смѣсь эта взбалтывается, а, затѣмъ, въ ней намачиваютъ полоски пропускной бумаги, которыя и кладутъ въ карманы или складки мѣховой одежды. Вообще же для истребленія моли употребляется куреніе нашатыремъ. Нѣжные мѣха должно держать въ холодной комнатѣ, такъ какъ теплая, сухая атмосфера дѣлаетъ мѣхъ жесткимъ, сухимъ и уничтожаетъ въ немъ пышность и мягкость. Если мѣха лежатъ втеченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ, то они принимаютъ старый, измятый видъ, который можно уничтожить слѣдующимъ образомъ: нагрѣть на противнѣ немного отрубей, или мелкихъ опилокъ, но такъ, чтобы они не подгорѣли; потомъ взять мѣхъ въ руки, раза два или три обтереть отрубями, затѣмъ хорошенько вытрясти и вычистить отъ опилокъ, и выколотить.

2) Завернуть мѣха въ полотно, предварительно выколотивъ ихъ хорошенько, и сберегать въ прохладномъ мѣстѣ, въ закрытомъ ящикѣ.

Затѣмъ каждую недѣлю выколачивать и провѣтривать (лучше на сквозномъ вѣтру), и опять завертывать въ полотно.

3) Хорошо также средство для мебели. Когда мебель обивается матеріею, то въ волосъ или шерсть положить сушеныхъ цвѣтовъ обыкновенной конопли. Сберегая этимъ способомъ платья, недурно также коноплю вшивать въ подкладку или карманы.

4) **Американскій способъ противъ моли.** Матерію или коверъ покрыть мокрой простыней и гладить очень горячимъ утюгомъ всю ея поверхность. Выдѣляющіеся при этомъ пары проникаютъ въ матерію и уничтожаютъ яйца и личинки моли.

5) Еще американскій способъ. Мѣховыя вещи на лѣто въ плотную завертываются въ газетную бумагу и наглухо заклеиваются полосами газетной же бумаги. Этотъ новый способъ, по свидѣтельству иностранныхъ газетъ, весьма употребителенъ въ Америкѣ. Прежде чѣмъ завертывать вещи въ бумагу, слѣдуетъ, разумѣется, хорошенько выколотить тросточкой и вычистить щеткой.

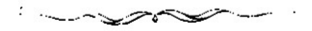
6) Не дуренъ также способъ: зашивать вещи въ полотно, вымоченное растворомъ (отваромъ) махорки.

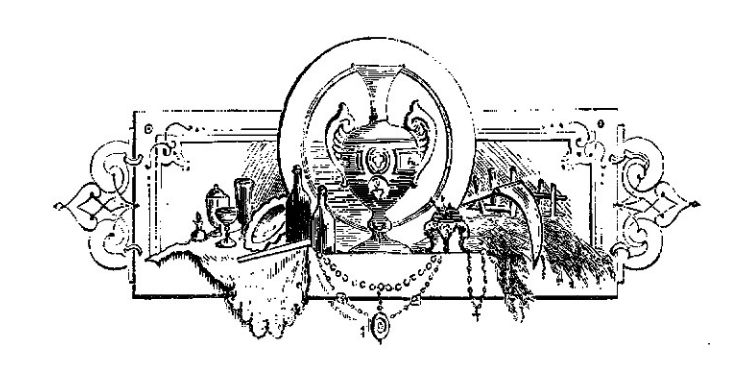
Много есть еще средствъ вродѣ: камфоры, пачули, выхухоли и проч., которыя болѣе пропитываютъ вещь своимъ удушливымъ запахомъ, нежели предохраняютъ отъ моли.

Средство, чтобы мѣхъ казался длиннѣе волосомъ и пушистѣе. Приготовить растворъ четверти фунта соли въ полштофѣ теплой воды; намочивъ губку, тереть ею кожу мѣха (конечно, не самый мѣхъ), пока кожа не смокнетъ. Затѣмъ растянуть мѣхъ, какъ можно ровнѣе и глаже, на деревянной доскѣ, на столѣ и т. п.

7) **Душистые порошки, предохраняющіе мѣхъ отъ моли.** Гвоздики, тмина, мускатнаго орѣха, корицы и фіалковаго корня по-ровну; истолочь въ мелкій порошокъ и зашить въ мѣшечки, которые и положить въ разныя мѣста шубы.

8) Кишнецы, фіалковаго корня, розовыхъ листьевъ, корня шпажной травы по $^1/_8$ фунта, лавандовыхъ цвѣтовъ $^1/_4$ фунта, сандальнаго дерева золотникъ. Превратить въ порошокъ и зашить въ подушечки.





ДОМОВОДСТВО.

Квартира и ея устройство.

Жилище всякаго человѣка, не удалившагося отъ того общества, въ которомъ судьба заставила его жить, какъ бы ни было оно тѣсно или обширно, скромно или богато убрано, имѣетъ, однако-же, всегда двоякое назначеніе: человѣкъ самъ проводитъ въ немъ съ своею семьею бо́льшую часть жизни и въ тоже время въ стѣнахъ его принимаетъ своихъ друзей и вообще людей одного и того же общественнаго положенія. Поэтому, начиная съ позолоченнаго дворца владѣтельнаго князя или мильонера-финансиста до убогой квартиры скромнаго чиновника, вездѣ видна одна основная тенденція, выражающаяся раздѣленіемъ парадныхъ комнатъ отъ внутреннихъ. Въ относительно еще весьма близкое къ намъ время, лучшія комнаты помѣщенія получили непремѣнное назначеніе служить гостинными, т. е. такими частями жилища, которыхъ самое названіе показываетъ ихъ роль. Въ сущности, такое распредѣленіе жилища имѣетъ за себя совершенно вѣрную мысль: мы должны имѣть всегда на первомъ планѣ нашу обязанность относиться съ уваженіемъ къ тому обществу, котораго считаемся членами, и, слѣдовательно, являться передъ тѣмъ, такъ сказать, умытыми и причесанными. Къ сожалѣнію, эта идея получила въ дѣлѣ устройства жилищъ слишкомъ одностороннее развитіе. Нельзя, напримѣръ, похвалить, если видишь, что какой нибудь внезапно разбогатѣвшій выскочка отводитъ подъ свои парадныя комнаты лучшіе и просторнѣйшіе покои своего дома, роскошно убираетъ

ихъ и въ тоже время самъ съ своею семьею запирается въ двухъ-трехъ тѣсныхъ клѣткахъ, выходящихъ на вонючій дворъ. Что же сказать о людяхъ, нелишенныхъ образованія, которые дѣлаютъ тоже самое изъ-за тщеславной цѣли казаться болѣе достаточными, чѣмъ они есть на самомъ дѣлѣ?

По счастью, въ новѣйшее время успѣхи популярной гигіены до извѣстной степени измѣнили къ лучшему общераспространяемыя воззрѣнія на способъ устройства квартиры. Никому и теперь не возбраняется имѣть нѣсколько большихъ залъ и гостинныхъ, если въ тоже время онъ самъ и его семья не задыхаются въ тѣсной спальнѣ отъ спертаго воздуха переполненнаго жилья, или отъ кухоннаго чада. Но за то люди, тянущіеся изъ кожи, для того, чтобы казаться болѣе богатыми въ ущербъ самымъ основнымъ требованіямъ сохраненія здоровья семейства, не могутъ добиться ничего, кромѣ обиднаго, презрительнаго сожалѣнія.

Такимъ образомъ, въ дѣлѣ устройства каждаго жилья необходимо имѣть въ виду два основныя правила, одно другому не дѣлающія никакихъ уступокъ: жилище должно имѣть комнаты для пріема чужихъ и хорошіе внутренніе покои для постояннаго пребыванія семьи. Затѣмъ, подробности внутренняго устройства квартиры представляютъ, неизбѣжно, безконечное разнообразіе, въ зависимости отъ условій самого мѣста жительства, достатка и общественнаго положенія живущихъ. Поэтому мы не видимъ никакой пользы въ изложеніи разныхъ плановъ жилищъ, даже и для лицъ, могущихъ строить себѣ собственные дома: всякій такой планъ можетъ оказаться непримѣнимымъ ко множеству случайныхъ условій и придется совершенно по мѣркѣ развѣ въ одномъ изъ нѣсколькихъ тысячъ случаевъ.

Совсѣмъ иное дѣло самое убранство комнатъ квартиры, соотвѣтственно тому или другому ихъ назначенію. Здѣсь вступаютъ въ свои права общіе законы вкуса, имѣющіе ту счастливую особенность, что они примѣнимы ко всевозможнымъ общественнымъ положеніямъ, ко всякой степени достатка. Хотя хорошій вкусъ и предполагаетъ извѣстное развитіе ума и деликатность чувства, но онъ не ставитъ непремѣннымъ условіемъ богатство. Иначе сказать, вкусъ въ дѣлѣ внутренняго убранства жилища есть не только свидѣтельство объ умѣньи человѣка устроить свою обстановку такъ, чтобы и самое скромное помѣщеніе получило внѣшнюю привлекательность.

Когда намъ случается посѣтить въ первый разъ незнакомаго до тѣхъ поръ человѣка и мы ждемъ его въ его гостинной или кабинетѣ, мы, по виду окружающей насъ обстановки, можемъ судить не только о степени матеріальнаго благосостоянія живущаго, но и о его характерѣ и развитіи. Порядокъ, чистота, правильное сочетаніе цвѣтовъ, отсутствіе всего рѣжущаго глаза и производящаго безпокойное и непріятное впечатлѣніе имѣютъ результатомъ то, что, при соблюденіи всѣхъ этихъ условій, мы чувствуемъ себя гораздо лучше и пріятнѣе въ самой бѣдной квартирѣ, чѣмъ въ парадной пріемной, гдѣ рыночная цѣнность предметовъ обстановки нагло попираетъ всѣ законы вкуса.

Ходячія поговорки «о вкусахъ не спорятъ» и «у всякаго свой вкусъ» нужно понимать собственно въ томъ смыслѣ, что очень разнообразно «безвкусіе», такъ какъ для него не можетъ существовать никакихъ правилъ и основаній. Истинно развитый вкусъ имѣетъ постоянные и неизмѣнные законы, основанные на научныхъ истинахъ, которыя всегда просты и доступны пониманію, если только онѣ не затемняются умышленно ученымъ педантизмомъ.

Эти истины мы и будемъ имѣть въ виду, при описаніи разныхъ принадлежностей жилища.

Стѣны, двери, потолокъ и полъ.

Обои. Не смотря на то, что со времени изобрѣтенія обоевъ прошло едва сто лѣтъ, теперь уже почти нельзя встрѣтить самаго убогаго жилья, котораго стѣны не были бы оклеены обоями. Такое распространеніе этого украшенія стѣнъ совершенно понятно и естественно, если мы вспомнимъ, что обои помогаютъ уничтожать крайне непріятное для глазъ впечатлѣніе, производимое ровными, голыми стѣнами, на которыхъ негдѣ успокоиться взгляду. Въ прежнія времена стѣны обивали разными матеріями или коврами, что, конечно, доступно было только людямъ со средствами; теперь же фабрикація обоевъ изъ бумаги достигла такого совершенства, что обивка комнатъ матеріями имѣетъ свое оправданіе уже не въ потребностяхъ вкуса, а въ тщеславіи толстымъ карманомъ.

Помимо достоинства бумаги, составляющей, при нынѣшнемъ развитіи обойной фабрикаціи, лишь второстепенное достоинство продукта,

въ каждомъ сверткѣ обоевъ стоятъ на первомъ мѣстѣ рисунокъ и цвѣтъ. Всякій рисунокъ составляется изъ сочетанія вертикальныхъ и поперечныхъ, прямыхъ и кривыхъ линій, и всякій цвѣтъ есть соединеніе двухъ изъ основныхъ шести цвѣтовъ, взятыхъ въ различныхъ пропорціяхъ. Мы уже говорили объ этомъ въ другомъ отдѣлѣ нашего Сборника (см. Гардеробъ); но чтобы не отсылать къ нему читательницъ, повторимъ здѣсь вкратцѣ законы рисунка и цвѣтовъ. Въ каждомъ рисункѣ, чертежѣ, осязаемомъ предметѣ мы видимъ сочетаніе различныхъ линій. Одинъ какой нибудь предметъ больше въ вышину, чѣмъ въ ширину; другой, напротивъ, широкъ, но малъ; третій угловатъ; четвертый закругленъ и т. д. Такимъ образомъ, кажущаяся высота предмета зависитъ отъ преобладанія въ его очертаніи вертикальныхъ линій надъ поперечными или горизонтальными, такъ же, какъ ширина, малорослость, приземистость, наоборотъ, связаны съ преобладаніемъ горизонтальныхъ и поперечныхъ линій. Если въ фигурѣ предмета главное мѣсто принадлежитъ перемѣняющимся между собою подъ разными углами прямымъ линіямъ, то самый предметъ представляется угловатымъ; если же первое мѣсто занимаютъ кривыя линіи, напр., круги, овалы и проч., то предметъ является сферическимъ, т. е. шаровиднымъ, яйцеобразнымъ и т. п. Въ архитектурѣ, напримѣръ, извѣстно, что двѣ колонны, совершенно одинаковой величины, будутъ казаться на взглядъ не равными, если одна изъ нихъ оставлена гладкою, а на другой сдѣланы въ разныхъ мѣстахъ поперечные перехваты: послѣдняя будетъ съ виду приземистая, хотя на самомъ дѣлѣ колонны окажутся равными, если мѣрить ихъ не на глазомѣръ, а на аршинъ. Изъ всего этого слѣдуетъ, что преобладаніе тѣхъ или другихъ линій можетъ измѣнить впечатлѣніе, производимое на нашъ глазъ тѣмъ или другимъ рисункомъ или предметомъ, благодаря такъ называемому оптическому обману. На основаніи этого явленія, изъ двухъ людей совершенно одного роста, намъ представляется выше тотъ, который худощавѣе, или изъ двухъ одинаковой высоты вазъ—кажется выше та, которая не имѣетъ выступовъ въ ширину, и т. д.

Переходя затѣмъ къ вопросу о цвѣтѣ предметовъ, мы считаемъ не лишнимъ предупредить, что мы потому только рѣшились вдаться во всѣ эти отвлеченности, рискуя утомить вниманіе читательницъ, что излагаемые нами простые оптическіе законы имѣютъ примѣненіе

не только къ выбору обоевъ, о которыхъ мы завели вначалѣ рѣчь, но и ко всей безъ исключенія обстановкѣ квартиры, т. е. мебели, сервировкѣ, украшеніямъ и пр.

Смотря на дневной свѣтъ сквозь граненую стеклянную призму, мы видимъ, что, преломляясь въ стеклѣ, дневной свѣтъ распадается на такъ называемые радужные. Этихъ цвѣтовъ шесть: желтый, красный, оранжевый, фіолетовый, зеленый и голубой. Изъ этихъ шести цвѣтовъ, три называются основными: желтый, красный и голубой; другіе же составляются изъ смѣси какихъ нибудь двухъ основныхъ: напримѣръ, оранжевый есть смѣсь краснаго и желтаго, зеленый — голубаго и желтаго, фіолетовый — краснаго и голубаго. Поэтому, послѣдніе смѣшанные цвѣта называются *дополнительными* къ какому нибудь изъ основныхъ. Напримѣръ, фіолетовый цвѣтъ есть дополнительный къ желтому, потому что въ нихъ обоихъ, взятыхъ вмѣстѣ, имѣются всѣ три основные цвѣта, т. е. желтый, красный и голубой. Дѣйствительно, желтый и фіолетовый (т. е. красный съ голубымъ) — желтому, красному и голубому (или синему). Оранжевый цвѣтъ, состоящій изъ краснаго и желтаго, есть поэтому дополнительный цвѣтъ синяго, а зеленый — дополнительный краснаго. Сочетанія вмѣстѣ какого нибудь основнаго цвѣта съ его дополнительнымъ имѣютъ замѣчательную оптическую особенность, которая въ нашемъ вопросѣ играетъ чрезвычайно важное значеніе. Если, напр., мы поставимъ рядомъ зеленый и красный, или же желтый и фіолетовый цвѣта въ очень различныхъ пропорціяхъ, напр., оттѣнимъ большой кусокъ красной матеріи зеленой тесьмой, то оба цвѣта выигрываютъ и идутъ другъ другу; напротивъ, если мы возьмемъ ихъ въ одинаковой или почти одинаковой пропорціи, то впечатлѣніе получится непріятное: цвѣта примутъ сѣрый, грязный оттѣнокъ *) и оба потеряютъ отъ сопоставленія. Тоже самое будетъ при смѣшеніи синяго съ оранжевымъ, фіолетоваго съ желтымъ.

Естественно теперь спросить: какую практическую пользу можемъ мы извлечь изъ знакомства съ этими оптическими законами въ выборѣ, напримѣръ, обоевъ для комнатъ? Мы увидимъ сейчасъ, что практическій результатъ окажется немедленнымъ и совершенно удовлетворительнымъ.

---

*) Какъ выражаются «пестритъ въ глазахъ».

Зная свойства различныхъ линій рисунка, мы не выберемъ для низенькой комнаты обоевъ съ широкими букетами, или съ рисункомъ, въ которомъ преобладаютъ поперечныя линіи, напр., горизонтальныя полосы, потому что тогда наша комната будетъ казаться еще ниже, чѣмъ она въ дѣйствительности. Съ другой стороны, если въ нашей гостинной мебель обита краснымъ бархатомъ,—мы не оклеимъ комнату сплошными зелеными обоями, а выберемъ такія, которыя лишь кое-гдѣ имѣютъ зеленые цвѣточки, или же возьмемъ совсѣмъ бѣлые или темные обои (бѣлый и черный цвѣтъ, которые, строго говоря, представляютъ отсутствіе цвѣта, идутъ, по этой причинѣ, ко всѣмъ цвѣтамъ. Ихъ существенное различіе состоитъ въ томъ, что на фонѣ бѣлаго цвѣта остальные цвѣта блѣднѣютъ, а на фонѣ чернаго становятся ярче). Этими примѣрами, понятно, не исчерпывается и сотой доли случаевъ, гдѣ знаніе указанныхъ нами законовъ вкуса можетъ помочь въ выборѣ обоевъ для комнатъ. Положимъ, что мы желаемъ выставить въ особенно выгодномъ свѣтѣ золоченыя рамы нашихъ картинъ: мы можемъ достичь этого, дѣлая имъ фонъ изъ обоевъ, въ которыхъ преобладаетъ фіолетовый цвѣтъ. Если наша комната получаетъ недостаточно свѣта извнѣ, мы можемъ въ нѣкоторой степени помочь этому горю, оклеивая её бѣлыми или свѣтлоокрашенными обоями *). Но мы не сдѣлаемъ того же въ свѣтлой комнатѣ, если хотимъ обратить вниманіе гостей на находящіяся на столѣ украшенія, потому что въ этомъ случаѣ намъ нужно не обиліе разсѣяннаго по всей комнатѣ свѣта, но его сосредоточеніе на предметахъ, которые должны привлечь вниманіе. Поэтому, напр., картины, написанныя яркими и живыми красками, будутъ имѣть гораздо лучшій видъ, или фонъ, даваемый имъ обоями, не слишкомъ свѣтлый и яркій. На этомъ же основаніи, цвѣтъ лица гостей, сидящихъ за веселымъ, вечернимъ пиромъ, будутъ казаться гораздо свѣжѣе и красивѣе, если столовая оклеена темными обоями, чѣмъ въ томъ случаѣ, когда обои бѣлые или свѣтложелтые. Наши читательницы, усвоившія себѣ значеніе законовъ, на которые мы старались обратить ихъ вниманіе, легко поймутъ, что

*) Бѣлый и вообще свѣтлый цвѣта, отражая свѣтовые лучи, отражаютъ въ то-же время и тепловые; слѣдовательно, изъ двухъ равныхъ по величинѣ комнатъ, та, которая оклеена свѣтлыми обоями, будетъ холоднѣе оклеенной темными, что можетъ доходить до разности на 2—3° Р.

перечисленіе всѣхъ частныхъ случаевъ въ выборѣ обоевъ не можетъ быть нами сдѣлано, потому что ихъ число безконечно; но за то знакомство съ основными требованіями вкуса, вытекающими изъ указанныхъ законовъ, можетъ дать возможность легко найтись при всякихъ условіяхъ въ обстановкѣ квартиры.

Поэтому, намъ остается лишь прибавить нѣсколько замѣчаній о характерѣ встрѣчающихся на обояхъ изображеній. Новѣйшая наука объ изящномъ, эстетика, выработала правило, что *ни одно искусство не должно изображать того, что можетъ быть легче и лучше достигнуто другимъ искусствомъ.* На этомъ основаніи, изображеніе ландшафтовъ, человѣческихъ фигуръ и животныхъ на обояхъ, не имѣя возможности сравниваться съ этого рода изображеніями на картинахъ, производитъ непріятное впечатлѣніе, почему такихъ обоевъ почти уже не дѣлаютъ болѣе и они встрѣчаются развѣ только на стѣнахъ трактирныхъ залъ средней руки. Даже изображенія настоящихъ цвѣтовъ избѣгаютъ на обояхъ, и если вообще допускаются обои съ цвѣтами и фигурами животныхъ, то, чтобы не шокировать вкуса, эти цвѣты и фигуры должны быть фантастическіе, а не жалкія копіи съ дѣйствительно существующихъ предметовъ. Мы просимъ нашихъ читательницъ не оставить безъ вниманія только что упомянутое эстетическое правило, потому что съ нимъ намъ еще не разъ придется встрѣтиться при описаніи самыхъ различныхъ предметовъ домашней обстановки.

Полъ и потолокъ. Кому не приходилось испытывать непріятное впечатлѣніе при видѣ некрашеннаго пола въ комнатѣ, снабженной довольно красивою мебелью. Это впечатлѣніе есть результатъ контраста, невольно вызывающаго воспоминаніе о сараѣ, въ которомъ временно стоитъ вынесенная изъ покоевъ утварь. Будучи совершенно у мѣста въ комнатѣ съ тесовыми стѣнами и голыми скамейками, некрашенный полъ становится большимъ, рѣзкимъ пятномъ въ покоѣ, оклеенномъ блестящими обоями и уставленномъ лакированною мебелью. Такимъ образомъ, окрашиваніе пола есть необходимое дополненіе къ убранству комнатъ. Но выкрашенный одноцвѣтно и ровно полъ, въ свою очередь, пріобрѣтаетъ унылый видъ однообразной равнины, если комната слишкомъ велика и мало снабжена мебелью. Чтобы смягчить это впечатлѣніе уже въ глубокой древности стали дѣлать мозаичные полы изъ цвѣтнаго камня, а въ новѣйшее время—штучные, паркетные полы и

окрашенные подъ паркетъ обыкновенные, досчатые полы. Смягчая однообразіе, производимое совершенно гладкимъ, одноцвѣтнымъ поломъ, паркеты, вмѣстѣ съ тѣмъ, уменьшаютъ кажущуюся величину покоя и потому негодятся въ небольшихъ комнатахъ, дѣлая ихъ еще меньшими на видъ. Наоборотъ, у громадныхъ залъ и столовыхъ паркетъ или окрашенный подъ паркетъ полъ отнимаетъ свойственный имъ безъ этого видъ пустынныхъ сараевъ, безслѣдно поглощающихъ массу мебели. Не мѣшаетъ сказать здѣсь нѣсколько словъ о рисункѣ паркета. Въ этомъ отношеніи допускаются на практикѣ многія погрѣшности противъ требованій вкуса. Такъ, напримѣръ, слѣдовало бы совершенно вывести изъ употребленія такіе рисунки паркета, въ которыхъ полъ кажется состоящимъ изъ кусковъ, поставленныхъ ребрами кверху, какъ, напр., на такъ называемомъ венгерскомъ паркетѣ. Хожденіе по такому полу невольно вызываетъ воспоминаніе о томъ, какъ было бы непріятно ногамъ, если бы полъ на самомъ дѣлѣ состоялъ изъ такихъ острыхъ гребней. Поэтому, всѣ такіе рисунки пола, гдѣ изображена перспектива, гдѣ имитируются впадины и возвышенія, не могутъ быть умѣстны и противорѣчатъ требованіямъ вкуса, который имѣетъ, прежде всего, въ виду успокоивающее и смягчающее впечатлѣніе. Полъ никогда не долженъ терять своего характера совершенно ровной, горизонтальной плоскости, по которой ноги идутъ, такъ сказать, машинально, не ожидая встрѣтить даже и воображаемыхъ препятствій. Съ другой стороны, не совсѣмъ красивъ и такой рисунокъ, въ которомъ отдѣльныя штуки пола совершенно одинаковы по величинѣ, потому что при этомъ получается очень монотонное впечатлѣніе, напримѣръ, когда полъ устроенъ на-манеръ шахматной доски. Поэтому, всего красивѣе такой паркетъ, въ которомъ отдѣльныя штуки или фигуры, не выходя изъ одной плоскости и не давая тѣней перспективы, вмѣстѣ съ тѣмъ не одинаковы по величинѣ, напр., когда осьмиугольные чередуются съ ромбами гораздо меньшей величины.

Все сказанное о полахъ паркетныхъ и окрашенныхъ подъ паркетъ примѣнимы и къ мозаичнымъ каменнымъ поламъ сѣней и лѣстницъ; послѣдніе еще имѣютъ ту особенность, что тамъ отдѣльныя штучки мозаики могутъ быть разныхъ цвѣтовъ и, слѣдовательно, къ нимъ примѣняются извѣстные уже намъ цвѣтовые законы.

Понятно, что и рисунокъ пола не избѣгаетъ оптическаго вліянія

преобладанія различныхъ линій; напр., мы можемъ сдѣлать, по желанію, длиннѣе или короче съ виду узкій корридоръ, смотря по тому, будутъ ли очертанія паркетныхъ штукъ длинными и узкими, или широкими и короткими.

Мы можемъ также ослабить невыгодное впечатлѣніе, производимое встрѣчающимися иногда комнатами съ неправильными стѣнами, если въ рисункѣ *пола будутъ преобладать кривыя* линіи, т. е. круги и т. п.

Потолокъ въ огромномъ большинствѣ квартиръ людей средняго достатка оставляется бѣлымъ, что въ небольшихъ комнатахъ необходимо, потому что иначе доставка свѣта извнѣ становится меньше. Но въ очень большихъ покояхъ окраска потолка почти неизбѣжна, ибо уменьшаетъ однообразіе впечатлѣнія, производимаго большою, ровною поверхностью. Здѣсь можно повторить почти тоже, что было сказано по поводу обоевъ: если потолокъ расписываетъ человѣческими фигурами или цвѣтами искусный живописецъ, то, конечно, красота покоя можетъ выиграть; за то аляповатыя изображенія, сдѣланныя безцеремонною кистью маляра, способны испортить всю комнату, какъ бы ни была она со вкусомъ убрана. Нынѣ стали приготовлять особые обои для оклеиванія потолковъ; вслѣдствіе живучести преданія, преобладающіе рисунки этихъ обоевъ—голые амуры съ колчанами за спиной и легко драпированныя богини, производящія своею безобразною внѣшностью раздражающее впечатлѣніе.

Лучше тѣ обои, на которыхъ изображены геометрическія фигуры или фантастическіе букеты; но и тѣ, и другіе могутъ быть удачно замѣнены лѣпными карнизами по краямъ и вѣнками или звѣздами на срединѣ потолка. Мы сказали, что необходимость украшенія потолка и искусственныхъ пріемовъ, направленныхъ къ уменьшенію слишкомъ сильнаго отраженія свѣта, можетъ имѣть мѣсто только въ очень обширныхъ комнатахъ. Но на дачѣ, гдѣ иной разъ не знаютъ куда укрыться отъ палящихъ лучей іюльскаго солнца, оклеиваніе потолка можетъ оказать дѣйствительную услугу въ малыхъ комнатахъ, способствуя поглощенію излишнихъ свѣтовыхъ и тепловыхъ лучей, или, что тоже самое, прохладѣ покоя.

Двери своимъ видомъ вліяютъ на общую физіономію комнаты, не менѣе стѣнъ и пола. Низенькая и широкая, одностворчатая дверь безобразитъ высокую и большую комнату такъ же, какъ узкая и

высокая дверь à deux battants нейдетъ къ низенькому квадратному покою. Украшенія не створныхъ дверей могутъ то придать дверямъ видъ тяжеловѣсности и солидности, то легкости и уступчивости, хотя въ дѣйствительности, по самому качеству матеріала, первыя двери могутъ быть легки, а вторыя тяжелы. Напримѣръ, если створки двери украшены выдолблеными карнизами и желобами, то невольно приходитъ на умъ, что отъ выстругиванія и выдалбливанія неминуемо должна была пострадать толщина доски и, по закону связи идей и впечатлѣній, такая дверь невольно кажется менѣе солидною и прочною, чѣмъ дверь, украшенная рельефами, въ видѣ выступающихъ планокъ или желѣзныхъ скобъ.

Вотъ почему кажутся такими величественными и трудно подвижными безъ того солидныя, дубовыя двери старинныхъ церквей, украшенныя желѣзными отрогами петель огромныхъ размѣровъ. Драпировка дверей также можетъ совершенно измѣнять впечатлѣніе: какъ часто спускающаяся съ самаго потолка портьера изъ матеріи съ вертикальными полосами неожиданно придаетъ видъ величія приземистой и неуклюжей двери. Разумѣется, и окраска дверей не остается безъ важнаго значенія. Двери, окрашеныя грубой, темной охрой, лишаютъ комнату свѣта и снабжаютъ ее большимъ, грязнымъ пятномъ, портящимъ красоту самой изящной обстановки. Бѣлыя, блестящія, окрашеныя кропвейсомъ, двери прибавляютъ свѣта покою и яркости обстановкѣ; двери изъ полированнаго краснаго дерева или палисандра гармонируютъ съ темными обоями и мебелью покоя, въ которомъ почему либо умышленно стараются ослабить притокъ внѣшняго свѣта.

Заговоривъ о двери, невольно вспомнишь о *замкѣ*. Мы и скажемъ здѣсь о немъ нѣсколько словъ, чтобы болѣе не возвращаться къ этому вопросу, хотя замки составляютъ принадлежность не однѣхъ дверей, но и самой разнообразной мебели. Замокъ, смотря по его величинѣ, по матеріалу его наружныхъ частей, по тому, врѣзанъ ли онъ въ дерево вполнѣ, или части его выступаютъ рельефно, можетъ способствовать легкой или солидной внѣшности двери. Все это намъ теперь понятно и безъ подробныхъ доказательствъ. Чтобы точно судить объ умѣстности и изящности украшеній, придаваемыхъ двернымъ ручкамъ и наружнымъ пластинамъ замка, нужно припомнить указанный нами основный эстетическій законъ, къ которому еще не разъ придется возвращаться: *никакое искусство не должно изображать того, что мо-*

жетъ быть легче и лучше изображено другимъ искусствомъ. Поэтому, безвкусны дверныя ручки въ видѣ человѣческихъ фигуръ, которыхъ красота доступна только рѣзцу скульптора или кисти живописца, а не молоту кузнеца, или долоту слесаря. Также точно, немного говоритъ нашему уму и чувству роза изъ мѣди или желѣза, потому что съ этими металлами мы привыкли соединять понятіе грубой солидности и крѣпости, а не благоухающей нѣжности. Поэтому и въ украшеніяхъ замковъ приличны или разнообразныя геометрическія линіи, способныя до безконечности разнообразить узоръ, или же фигуры фантастическихъ звѣрей и животныхъ, какого нибудь Цербера, если, впрочемъ, кто нибудь пожелаетъ чтобы врата его жилища напоминали двери мифологическаго ада. Излишне говорить, что величина видимыхъ частей замка должна сообразоваться съ величиною двери или другого предмета: узенькая мѣдная полоска съ маленькой и тонкой ручкой не могутъ идти къ высокой, массивной двери, если бы даже это не мѣшало удобству отворять ее, какъ, съ другой стороны, огромная бляха, въ видѣ головы мифическаго звѣря, съ кольцомъ въ зубахъ вмѣсто ручки, не умѣстны въ тонкой дверцѣ изящной шифоньерки.

Мебель и драпировка.

При видѣ безконечнаго разнообразія современной мебели всевозможныхъ стилей и назначеній, не многимъ покажется вѣроятнымъ, что родоначальникомъ этой причудливой мебели былъ простой ларь или сундукъ, до сихъ поръ составляющій единственную утварь восточныхъ народовъ. Этотъ ларь у нихъ играетъ всѣ роли: онъ и кровать, онъ и диванъ для почетныхъ гостей, онъ же и буфетъ; наконецъ, въ случаѣ пожара или переселенія, въ его нѣдра укладывается весь домъ. На нѣкоторыхъ образцахъ европейской современной мебели можно и теперь убѣдиться въ ихъ происхожденія отъ первоначальнаго типа. Что, напримѣръ, такое, какъ не видоизмѣненный сундукъ, нашъ комодъ? Или развѣ не ясно, что этотъ книжный шкапикъ съ одностворчатою дверью, въ сущности, только сундукъ, поставленный стойкомъ, съ придѣлаными къ нему ножками? Постепенное развитіе потребностей и вкуса такъ усложнило и видоизмѣнило первоначальный типъ, что мы теперь имѣемъ уже множество разнохарактерной мебели,

относящейся къ разнымъ эпохамъ искусства, какъ выражаются, къ разнымъ стилямъ. Мы не имѣемъ только мебели современнаго стиля, или, лучше сказать, нашъ современный стиль есть смѣшеніе всевозможныхъ прежнихъ, гдѣ каждому отведено мѣсто, смотря по обстоятельствамъ. Для того, чтобы быть вполнѣ понятыми нашими читательницами, мы напомнимъ здѣсь какіе намъ извѣстны главнѣйшіе стили мебели. Мы имѣемъ, во-первыхъ, такъ называемый классическій стиль, характерную особенность котораго составляетъ преобладаніе въ очертаніи мебели прямыхъ линій, пересѣкающихся подъ углами, безъ всякихъ закругленій. Съ какой бы стороны ни взглянули на классическую мебель, вездѣ нашъ взглядъ встрѣчаетъ строгія, четыреугольныя фигуры, почти безъ украшеній и безъ всякихъ признаковъ полёта фантазіи.

Совершенную противуположность составляетъ стиль Renaissance, гдѣ, какъ будто бы вслѣдствіе протеста противъ сухости прежнихъ линій, вся мебель состоитъ изъ кривыхъ, изогнутыхъ линій, теряющихся въ массѣ фантастическихъ украшеній. Къ этому стилю принадлежитъ стиль Буль (Boull), названный такъ по имени столяра—художника временъ Людовика XV. Здѣсь уже вовсе не замѣчается ни прямыхъ линій, ни плоскостей, ограниченныхъ ими. Всюду выпуклости и впадины; ящики комодовъ выступаютъ впередъ крутыми брюшками; ножки изогнуты дугою, вся поверхность мебели блеститъ бронзовыми украшеніями и черепаховыми и перламутровыми инкрустаціями. Въ стилѣ Людовика XVI замѣчается протестъ противъ исключительнаго господства сферическихъ поверхностей и кривыхъ линій. Этотъ стиль, поражающій насъ до сихъ поръ своею простотою, имѣетъ главнымъ своимъ достоинствомъ совершенно вѣрную эстетическую мысль: для того чтобы мебель была видною и въ тоже время величественною и красивою, въ ней должны преобладать въ вертикальномъ направленіи прямыя линіи, а въ поперечномъ—кривыя. Кромѣ того, стиль Людовика XVI избѣгаетъ всякихъ неумѣстныхъ и обильныхъ украшеній, инстинктивно чувствуя законъ о невмѣшательствѣ одного искусства въ дѣла другого. Затѣмъ идетъ классическій стиль революціонной эпохи, далѣе псевдо-классическій стиль первой имперіи (style Empire), съ сидящими, гдѣ только можно, орлами и эмблемами войны. Словомъ сказать, минувшія эпохи искусства оставили намъ богатый выборъ рисунковъ, такъ что относительно нетрудною задачею

нашего времени осталось умѣнье воспользоваться, кстати и у мѣста, преданіемъ той или другой школы. Мы можемъ теперь искуснымъ подборомъ мебели придать любой комнатѣ нашего жилища такую физіономію, какую пожелаемъ. Если, напримѣръ, мы хотимъ, чтобы входящій впервые въ нашу пріемную или гостиную новый посѣтитель составилъ себѣ объ насъ, подъ вліяніемъ первыхъ впечатлѣній, понятіе, какъ о людяхъ солиднаго характера и наклонностей, намъ стоитъ только подобрать въ этихъ комнатахъ такую мебель, въ которой вертикальныя линіи прямыя, а горизонтальныя кривыя, т. е. стиль Людовика XVI; или же, чтобы казаться совсѣмъ черствыми и дѣловыми— прямолинейную классическую мебель, разставленную въ строго симметрическомъ порядкѣ. Симметрія въ этомъ случаѣ дѣло особенной важности, какъ синонимъ строгаго и неподкупнаго порядка. Ея отсутствіе, которое, сказать мимоходомъ, было еще въ очень недавнее время въ модѣ, производитъ неизбѣжное впечатлѣніе хаоса: человѣку, пришедшему съ шумной улицы, кажется, что онъ еще не вырвался изъ уличной суеты и гвалта. Но это отсутствіе симметріи, такъ называемый «поэтическій безпорядокъ», не есть что либо враждебное вкусу; надо только помнить, что всему свое мѣсто. Будуару хорошенькой и веселой молодой женщины, разумѣется, нейдетъ симметрично разставленная мебель строгаго стиля, гдѣ, такъ сказать, взнузданъ самый невинный проблескъ фантазіи. Напротивъ, въ такой комнатѣ, въ мебели должны преобладать прихотливыя, кривыя линіи, фантастическія украшенія, яркіе цвѣта, словомъ,—все то, что говоритъ о мягкости чувства, о порывахъ молодости, о привлекательныхъ сторонахъ жизни. Здѣсь нѣтъ надобности послѣдовательно придерживаться одного какого нибудь стиля мебели, но можно брать все красивое изъ любаго стиля, лишь не противорѣча основнымъ законамъ вкуса. Въ такихъ покояхъ принимаютъ друзей и близкихъ знакомыхъ, которыхъ не думаютъ поставить на почтительную ногу строгостью окружающей обстановки. Но и въ парадныхъ комнатахъ можно допустить разнообразіе стиля, если мы не разсчитываемъ производить строгое первое впечатлѣніе: и тамъ, неожиданно очутившись среди строгой, прямолинейной мебели, круглое зеркало, въ фантастически-разукрашенной рамѣ, можетъ сдѣлаться пріятнымъ отдыхомъ для глазъ посѣтителя, смущеннаго суровостью остальной обстановки. Надѣемся, что наши читательницы не обвинятъ насъ въ ненужномъ разглагольствованіи

и парадоксахъ. До какой степени вѣрно все то, что мы говоримъ о важности впечатлѣнія, производимаго нашей обстановкой на посѣтителя, каждая можетъ убѣдиться, читая это впечатлѣніе на лицѣ гостя и видя по манерамъ обращенія. Самый нахальный человѣкъ, цѣнящій вещи только по количеству заплаченныхъ за нихъ рублей, невольно проникнется уваженіемъ и къ скромной обстановкѣ, если умъ его будетъ пораженъ идеею вкуса и порядка, выражаемаго удачнымъ подборомъ окружающихъ его предметовъ. Короче сказать, вполнѣ въ нашей власти придать тотъ или другой характеръ отдѣльнымъ покоямъ нашего жилья, смотря по тому, какова роль наша въ обществѣ и какое впечатлѣніе желаемъ мы производить. Совершенно въ разрѣзъ съ общепринятымъ воззрѣніемъ, мы думаемъ, съ своей стороны, что чѣмъ менѣе обезпеченъ каждый изъ насъ земными благами и чѣмъ меньше его общественное значеніе, тѣмъ чище и строже должна быть обстановка его гостиной, тѣмъ болѣе въ ней должна преобладать идея порядка и симметріи. Наоборотъ, если богатый и имѣющій вѣсъ человѣкъ хочетъ быть любимымъ и популярнымъ, а не только строгимъ и внушительнымъ, онъ не придаетъ своимъ пріемнымъ комнатамъ выраженія сухости и черствости, такъ какъ въ умѣ его посѣтителя невольно возникаетъ подозрѣніе, что эти качества составляютъ главную черту характера хозяина.

Обстановка каждаго покоя стоитъ, поэтому, въ зависимости отъ его назначенія. Принято, напримѣръ, что въ столовой помѣщается только болѣе или менѣе темная, не мягкая мебель, или развѣ только снабженная обитыми темною кожею подушками. Это не есть случайность: главная мебель и украшеніе столовой есть сервированный столъ. Поэтому, чтобы вниманіе присутствующихъ сосредоточилось на красотѣ ярко-бѣлой скатерти и поставленнаго на столѣ хрусталя и фаянса, не годится яркость или особенно красивая внѣшность мебели — она должна остаться въ тѣни. Исключеніе составляетъ буфетъ, но и то лишь въ такомъ случаѣ, когда онъ отчасти открытый и позволяетъ видѣть уставленную въ немъ посуду. Здѣсь кстати замѣтить о безвкусіи часто встрѣчающихся буфетныхъ дверей изъ дуба или орѣха, съ изображеніемъ фруктовъ или винограда,—словомъ, такихъ предметовъ, которые и скульптору не всегда удаются Не совсѣмъ также удачно развѣшиваніе на стѣнахъ столовыхъ изображеній разной дичи: въ мало-мальски деликатной натурѣ воспоминаніе о живомъ

животномъ вовсе не усиливаетъ аппетита къ сдѣланному изъ этого животнаго жаркому или фрикасе—скорѣе наоборотъ. Такіе рельефы и фрески на стѣнахъ скорѣе должны услаждать взоръ сидящаго въ своемъ кабинетѣ охотника, а не гастронома.

Въ вопросѣ о цвѣтѣ мебельнаго дерева и обивки намъ пришлось бы повторить то, что сказано вначалѣ этого отдѣла Сборника по поводу обоевъ. Прибавимъ здѣсь, что въ декоративномъ искусствѣ и въ живописи красный, желтый и оранжевый цвѣта принято называть горячими цвѣтами, а синій (голубой), фіолетовый и зеленый—холодными. Этимъ уже многое сказано. Горячіе и яркіе цвѣта придаютъ комнатѣ видъ роскоши, блеска; напротивъ, холодные—выраженіе спокойствія, солидности, такъ сказать, прохлады.

Зеркала, составляя существенную и красивѣйшую часть мебели, должны по своему стилю сообразоваться съ остальною обстановкой; но зеркала имѣютъ ту особенность, что имъ свойственно еще большее соотношеніе съ очертаніемъ дверей и оконъ, чѣмъ съ фигурою мебели. Это въ особенности справедливо въ отношеніи трюмо. Простѣночное зеркало, трюмо, есть какъ бы лишнее отверстіе въ стѣнѣ, напоминающее окно или дверь; вотъ почему впечатлѣніе получается выгодное, если въ формѣ зеркала повторяются очертанія оконъ и если даже зеркало убрано занавѣсью, подобно оконнымъ. Но зеркала наддиванныя смотрятъ красивѣе, когда ихъ рамы подходятъ къ стилю увѣнчиваемой мебели. Если простѣночное зеркало доходитъ только до половины стѣны, то подъ нимъ необходимо поставить столъ или шкапикъ, но такой ширины, чтобы она была больше основанія рамы зеркала; иначе, получится непріятное впечатлѣніе тяжелаго предмета, опирающагося на хрупкую подставку. Туалетныя зеркала бываютъ, обыкновенно, овальныя, въ гладкихъ рамкахъ. Говорятъ, что туалетныя зеркала не оправляются въ роскошныя рамы для того, чтобы не развлекать смотрящихъ въ нихъ дамъ созерцаніемъ художественныхъ украшеній рамы, вмѣсто прямаго дѣла. Это опасеніе, безъ сомнѣнія, покажется нашимъ читательницамъ неосновательнымъ до смѣшнаго.

Перейдемъ теперь къ драпировкѣ комнатъ. Въ широкомъ смыслѣ, подъ этимъ разумѣются занавѣси на окнахъ, портьеры и ковры на стѣнахъ и полахъ. Занавѣси на окнахъ имѣютъ назначеніе скрыть подъ складками матеріи холодную угловатость оконныхъ косяковъ и рамъ. Какова бы ни была взятая для этой цѣли матерія, она въ боль-

шей или меньшей степени лишаетъ комнату части входящаго извнѣ свѣта. По этой причинѣ, въ небольшихъ комнатахъ могутъ быть допущены только занавѣси изъ самыхъ легкихъ и прозрачныхъ бѣлыхъ тканей, каковы кисея, тюль и пр. Преимущество бѣлаго цвѣта, какъ мы уже видѣли, заключается въ томъ, что къ нему идутъ всѣ цвѣта; слѣдовательно, бѣлая занавѣсь никогда не можетъ стать въ противорѣчіе съ окраской обоевъ или съ цвѣтомъ мебельной обивки. Заговоривъ о рисункѣ матеріи, употребляемой на занавѣси, намъ пришлось бы повторять то, что уже не разъ было сказано о значеніи линій рисунка. Если занавѣсь сдѣлана изъ цвѣтной матеріи, то, конечно, она должна сообразоваться съ цвѣтомъ остальныхъ аксессуаровъ комнаты. Чѣмъ длиннѣе занавѣсь, тѣмъ впечатлѣніе, ею производимое, величественнѣе; тоже самое относится къ двернымъ портьерамъ, которыя въ невысокихъ комнатахъ должны начинаться отъ потолка. Но при всей красотѣ портьеръ и драпировокъ, онѣ все же имѣютъ одну невыгодную сторону, заставляющую избѣгать ихъ въ небольшихъ комнатахъ: это—ихъ свойство задерживать теченіе и, слѣдовательно, обновленіе воздуха. Здѣсь уже нельзя помочь горю, дѣлая дверную драпри изъ легкихъ матерій, потому что такая портьера не можетъ быть красива, не имѣя возможности исполнить свое главное назначеніе—скрыть угловатость дверныхъ косяковъ и придать величественность двери. Но въ очень высокихъ и просторныхъ комнатахъ портьеры почти необходимы. Напримѣръ, производимый ими эффектъ незамѣнимъ въ обширной, солидной библіотекѣ, причемъ ихъ цвѣтъ долженъ сообразоваться съ цвѣтомъ матеріи, которою закрыты внутри стеклянныя створки книжныхъ шкаповъ. Вообще, въ комнатахъ строгаго стиля, портьеры изъ одинаковой съ мебелью матеріи замѣняютъ двери изъ палисандроваго или темнаго орѣховаго дерева. Карнизы занавѣсъ и портьеръ могутъ быть деревянныя или бронзовыя, но должны сообразоваться съ цвѣтомъ и матеріаломъ деревянныхъ частей остальной мебели комнатъ. Обхватывающія половинки занавѣсъ и портьеръ *бра* могутъ быть изъ подходящей къ цвѣту занавѣсъ матеріи, если карнизъ деревянный, но должны быть бронзовыя, если карнизъ бронзовый. Занавѣси могутъ еще не доходить до полу; но недоходящая до самаго пола портьера есть рѣзкое безобразіе.

Въ европейской меблировкѣ *ковры* были еще не очень давно предметомъ роскоши, доступнымъ немногимъ. Въ настоящее время, бла-

годаря удешевленію матеріаловъ, изъ которыхъ приготовляются ковры, и способовъ ихъ приготовленія, они составляютъ необходимое украшеніе самой скромной гостиной и самаго тѣснаго кабинета. Восточные народы съ незапамятныхъ временъ знакомы съ коврами, которые тамъ замѣняютъ и мебельную обивку, и обои, а подчасъ—и простыню съ одѣяломъ. Не смотря на совершенства, достигнутыя теперь европейскими фабрикаціями этого рода, до сихъ поръ восточные ковры очень цѣнятся и охотно пріобрѣтаются всѣми любителями изящной комнатной обстановки. Въ чемъ же лежитъ причина явнаго предпочтенія, отдаваемаго восточнымъ коврамъ? Главная ихъ прелесть—въ яркости и свѣжести красокъ и особенностяхъ рисунка. Для насъ, европейцевъ, коверъ не имѣетъ значенія всезамѣняющей домашней утвари: намъ не приходится ни сидѣть на немъ, ни закрываться имъ.

Для украшенія стѣнъ мы имѣемъ, кромѣ обоевъ, множество другихъ красивыхъ предметовъ, такъ что, если мы и вѣшаемъ коверъ на стѣну, то развѣ только около кровати или кушетки, отчего намъ хоть въ воображеніи становится теплѣе. Такимъ образомъ, коверъ для насъ есть только лишній орнаментъ и имѣетъ чисто декоративное значеніе, если не считать важнымъ его практическую полезность среды, предохраняющей наши ноги отъ холоднаго пола. Но отъ чисто декоративнаго предмета прежде всего требуется яркость и свѣжесть цвѣтовъ; онъ долженъ имѣть, такъ сказать, вѣчно веселую физіономію. Персидскіе и туркестанскіе фабриканты довели искусство сохраненія яркости красокъ до совершенства, при помощи особыхъ, сложныхъ пріемовъ отдѣлки уже окрашенныхъ ковровъ. Второе преимущество восточныхъ ковровъ заключается въ томъ, что ихъ рисунки состоятъ изъ фантастическихъ фигуръ, прихотливыхъ арабесокъ, изъ разнообразнаго сочетанія всевозможныхъ линій и геометрическихъ изображеній.

Европейскіе ковры новѣйшаго производства нисколько не уступаютъ восточнымъ до тѣхъ поръ, пока они ограничиваются подражаніемъ этимъ послѣднимъ, а по части матеріала нерѣдко и превосходятъ ихъ; но, какъ и въ другихъ производствахъ, въ дѣлѣ изготовленія ковровъ забыто уже не разъ указанное нами предостереженіе каждому искусству: *не добиваться того, что легче можетъ быть достигнуто другимъ искусствомъ.*

Вотъ почему изображеніе на коврѣ аляповатаго льва или всадника на конѣ не можетъ производить пріятное впечатлѣніе на человѣка,

видѣвшаго эти изображенія, вышедшія изъ подъ кисти талантливаго живописца, или изъ подъ рѣзца скульптора. Такіе ковры-картины находятся и между восточными, но тамъ они могутъ замѣнять живопись, съ которой незнакомъ Востокъ, а въ Европѣ именно они то и имѣютъ цѣнность только по яркости красокъ и считаются гораздо менѣе дорогими, чѣмъ ковры другихъ рисунковъ.

Признавая, такимъ образомъ, за ковромъ роль случайнаго украшенія, мы тѣмъ самымъ не ставимъ, какъ необходимое условіе, чтобы его цвѣтъ и рисунокъ находились въ строгомъ соотношеніи съ стилемъ и характеромъ остальной мебели.

Къ драпировкѣ комнатъ надо отнести и комнатные цвѣты, безъ которыхъ нынѣ не обходится почти ни одинъ покой, за исключеніемъ, развѣ, спальни, въ которой цвѣты и растенія не должны находиться, потому что они ночью портятъ воздухъ, а его чистота всего дороже въ комнатахъ, назначенныхъ для отдохновенія. Родъ комнатныхъ растеній не остается безъ вліянія на физіономію комнаты. Высокія пальмы и другія тропическія растенія гармонируютъ съ строгимъ и величественнымъ стилемъ мебели, а фигурные трельяжи и цвѣтущія растенія въ яркихъ, фарфоровыхъ горшкахъ, поставленныхъ на узорчатые геридоны *), придаютъ еще болѣе веселый видъ фигурнымъ козеткамъ и кресламъ стиля Renaissance. Впрочемъ, это послѣднее, такъ сказать, веселящее впечатлѣніе, есть преимущественное свойство зелени и цвѣтовъ, мягко и успокоительно дѣйствующихъ на душу человѣка.

Мы старались обратить вниманіе нашихъ читательницъ на общіе законы вкуса, знакомство съ которыми можетъ имъ помочь устроиться, какъ слѣдуетъ, при всякихъ особенностяхъ помѣщенія и матеріальныхъ средствъ. Понятно, что было бы совершенно безполезно совѣтовать, какую мебель поставить въ гостиной, какую въ кабинетѣ или будуарѣ, потому что устройство квартиръ слишкомъ разнообразно, такъ же, какъ неодинаковы средства каждаго.

Поэтому, квартира, отдѣланная съ рабскою точностью по шаблону, никогда не можетъ быть удачно убрана, а люди, придерживающіеся такихъ шаблоновъ, не должны надѣяться на усовершенствованіе своего вкуса.

---

*) Геридонъ (guеridon)—маленькій столикъ на одной рѣзной ножкѣ.

Мы указали на значеніе линій рисунка и цвѣтовъ; мы видѣли, что, при знакомствѣ съ этими простыми законами, можно придать любому покою физіономію порядочности и солидности, или игривости и веселости, или, наконецъ, удачнымъ сопоставленіемъ контрастовъ произвести неопредѣленное впечатлѣніе. Какъ для распространенія въ обществѣ хорошаго вкуса, такъ и для чисто практическихъ цѣлей, знаніе этихъ общихъ законовъ, противъ которыхъ нельзя спорить, гораздо полезнѣе придуманныхъ рецептовъ комнатной обстановки, которые всегда, въ концѣ концовъ, сводятся къ мудрымъ совѣтамъ—не ставить письменный столъ въ гостиную или буфетъ въ будуаръ и спальню.

Главное достоинство общихъ законовъ вкуса заключается въ томъ, что они не произвольны, какъ прихоти безвкусія, но имѣютъ подъ собою научную подкладку и, слѣдовательно, столь же незыблемы, какъ простѣйшія истины науки.

Чтобы дополнить этотъ отдѣлъ, намъ надо сказать еще нѣсколько словъ объ украшеніяхъ комнатъ, которыхъ значеніе болѣе подчиняется случайности и не такъ постоянно, какъ значеніе, собственно, меблировки квартиры.

Картины, бронза, фарфоръ и т. п.

Если картины покупаются любителями, для картинныхъ галлерей, то, конечно, имѣется въ виду единственно художественное достоинство произведенія; но кто же не знаетъ, что мы часто покупаемъ и вѣшаемъ на стѣну картину только для того, чтобы закрыть рѣжущее глаза пустое мѣсто на стѣнѣ.

Въ первомъ случаѣ—художественное произведеніе стоитъ на первомъ мѣстѣ и остальная обстановка приносится ему въ жертву, а во второмъ—оно есть только случайный, лишній аксессуаръ обстановки.

Слѣдовательно, снабжая нашу комнату картинами, бронзовыми или фарфоровыми вещами и т. п. такъ называемыми предметами роскоши, мы должны заранѣе рѣшить, желаемъ-ли обратить на нихъ особенное вниманіе посѣтителя или—только заставить ими случайныя, пустыя мѣста въ комнатѣ.

Начнемъ съ картинъ и гравюръ. Хотя рама есть только одежда картины, но она въ то же время есть и необходимая принадлежность, полная значенія. По совершенно законной аналогіи, мы можемъ же-

лать, чтобы характеръ рамы соотвѣтствовалъ свойствамъ изображенія, какъ родъ одежды соотвѣтствуетъ возрасту и положенію человѣка. Этого требуетъ такъ называемый законъ полноты эстетическаго впечатлѣнія. Какъ бы ни было у человѣка мало художественнаго чутья, но онъ инстинктивно найдетъ не подходящей игриво отдѣланную и разукрашенную раму къ трагическому или мрачному сюжету изображенія, какъ наоборотъ, широкая, траурная рама ослабитъ въ немъ веселящее впечатлѣніе игриваго сюжета. Слѣдовательно, если мы придаемъ нашей картинѣ значеніе заслуживающаго вниманіе художественнаго произведенія, мы должны позаботиться о томъ, чтобы ея рама не портила основныхъ достоинствъ произведенія. Другая забота наша должна состоять въ томъ, чтобы придать картинѣ надлежащій фонъ, отъ котораго она могла бы выиграть. Напримѣръ, мы окажемъ плохую услугу картинѣ, если повѣсимъ ее въ ярко золоченой рамѣ на обширномъ свѣтломъ фонѣ бѣлыхъ обоевъ, въ комнатѣ полной разсѣяннаго свѣта. Чтобы обратить на себя вниманіе, картина должна быть освѣщена болѣе, чѣмъ окружающій ее фонъ; поэтому всѣ картины и другія стѣнныя украшенія выигрываютъ отъ помѣщенія на обояхъ темнаго фона. Золоченая рама, по закону взаимнаго дополненія цвѣтовъ, выигрываетъ на обояхъ, въ которыхъ есть фіолетовыя краски, а черная рама—на обояхъ краснаго цвѣта. Впрочемъ, совершенно черныя рамы вообще некрасивы, а на свѣтломъ фонѣ въ особенности; онѣ лишь выигрываютъ, если немного оживлены хотя бы узкой, позолоченой полоской. Почти излишне прибавлять, что сюжетъ картины весьма много вліяетъ на характеръ комнаты: никому не придетъ въ голову повѣсить сцену убійства въ веселый дамскій будуаръ, или портретъ строгаго генерала въ столовой, гдѣ его видъ можетъ, пожалуй, испортить кому либо изъ гостей пищевареніе, Къ картинамъ всего ближе стоятъ изваянія и статуи изъ бронзы и алебастра или мрамора. Въ отношеніи ихъ приходится сказать почти тоже, что мы сказали о картинахъ, т. е. обратить вниманіе на ихъ сюжетъ, который долженъ гармонировать съ общимъ характеромъ обстановки покоя. Бронзовые, комнатные часы, сдѣлавшіеся обычнымъ украшеніемъ гостиныхъ, вовсе не представляютъ собою эстетической необходимости уже по одному тому, что часы—это momento mori, напоминающее намъ о нашемъ ежеминутномъ приближеніи къ вѣчности,—не слѣдуетъ помѣщать такъ, чтобы они бросались въ глаза.

Другія бронзовыя украшенія комнатъ—люстры и канделябры или бра. Первая добродѣтель этихъ вещей—видъ солидности и устойчивости, такъ что всѣ старанія придать бронзовымъ вещамъ воздушный и легкій видъ не вяжутся съ нашимъ кореннымъ представленіемъ о тяжеловѣсности металла и, слѣдовательно, производятъ фальшивое впечатлѣніе. Что, напримѣръ, можетъ говорить нашему чувству бра люстры или канделябры въ видѣ вѣтки цвѣтка, держащей огромный, матовый шаръ или тяжелую свѣчу? Невольно приходитъ на умъ, какъ было-бы безсмысленно надѣть такой колпакъ на настоящую вѣтку, въ надеждѣ, что она не согнется и шаръ на ней уцѣлѣетъ. Кто привыкъ анализировать свои впечатлѣнія, тотъ пойметъ, что это не отвлеченныя тонкости капризнаго вкуса. Въ бронзовыхъ подсвѣчникахъ первое условіе красоты—наружный видъ устойчивости. Поэтому, у лучшихъ мастеровъ этихъ предметовъ установилось непремѣнное правило, требующее, чтобы ширина основанія подсвѣчника никогда не относилась къ высотѣ его ниже какъ, 4,7, т. е. основаніе должно быть почти вдвое короче высоты. Отступленіе отъ этихъ цифръ, хотя и не сдѣлаетъ канделябра въ дѣйствительности неустойчивымъ, но придастъ ему такой наружный видъ, слѣдовательно, испортитъ впечатлѣніе самой художественной работы. Форма и рисунокъ бронзовыхъ издѣлій бываютъ очень различны; изъ нихъ болѣе всего противорѣчатъ требованіямъ хорошаго вкуса человѣческія фигуры. Отвратительно видѣть свѣчу, втолкнутую въ разверстый черепъ; если же этого и нѣтъ, то, съ другой стороны, ощущеніе въ рукѣ холодныхъ, человѣческихъ формъ можетъ произвести не всегда желаемое впечатлѣніе.

Но и вообще скульптура въ бронзѣ есть нарушеніе закона о невмѣшательствѣ одного искусства въ другое. Совсѣмъ иное дѣло золотыя вещи, гдѣ мастеръ дѣлаетъ только тщательную копію съ формъ, предварительно созданныхъ скульпторомъ изъ глины.

Фарфоровыя и фаянсовыя вазы также очень распространены, какъ комнатныя украшенія. Здѣсь кстати будетъ познакомить читательницъ съ основными типами вазъ. Главные изъ нихъ греческія, этрусскія и китайскія или японскія вазы. Греческія вазы преслѣдуютъ строгую чистоту формы: если на нихъ и встрѣчаются рисунки людей и животныхъ, то ни въ какомъ случаѣ не выступающіе на поверхности вазы, а находящіеся или въ одной плоскости, или нѣсколько вдающіеся внутрь. Этрусскія вазы, напротивъ, отличаются рельефными украше-

ніями. Красота японскихъ и китайскихъ вазъ заключается въ чудныхъ качествахъ матеріала и яркости красокъ фантастическаго рисунка.

Современное искусство предъявляетъ вазамъ слѣдующія требованія: каковы бы ни были украшенія вазы, они никогда не должны скрадывать основной формы сосуда, а напротивъ, по возможности, рѣзче оттѣнять ее *); сверхъ того, наружный видъ устойчивости есть другое, важнѣйшее условіе красоты вазы. Въ послѣднемъ отношеніи въ выдѣлкѣ вазы наблюдается законъ, сходный съ тѣмъ, на который мы указали, говоря о бронзовыхъ подсвѣчникахъ. Законъ этотъ требуетъ, чтобы діаметръ основанія вазы былъ не меньше средняго діаметра, взятаго изъ всѣхъ выступовъ вазы. Такъ, напр., если ширина въ самомъ широкомъ мѣстѣ вазы, положимъ, два вершка, а въ самомъ узкомъ полвершка, то ширина основанія должна быть не менѣе $2 + \frac{1}{2} : = 1\frac{1}{4}$ вершка.

Живопись на вазахъ, хотя она на нѣкоторыхъ отдѣльныхъ экземплярахъ обнаруживаетъ потраченный трудъ и талантъ, уже потому неблагодарное дѣло, что не въ силахъ побѣдить физическую невозможность соблюденія плана и перспективы на сферическихъ поверхностяхъ. Она можетъ здѣсь брать, какъ на японскихъ вазахъ, только яркостью красокъ и фантастичностью рисунка.

То, что̀ мы сказали о бронзѣ и вазахъ, избавляетъ насъ отъ необходимости говорить особо о *лампахъ*, такъ какъ онѣ приготовляются или изъ металла, или изъ фарфора и подчиняются одинаковымъ требованіямъ съ другими предметами, сдѣланными изъ этихъ матеріаловъ.

Порядокъ въ содержаніи книгъ.

Еще прежде чѣмъ было изобрѣтено книгопечатаніе, люди, пріобрѣтавшіе въ собственность дорогія тогда книги, придумали, при помощи переплета, сохранять возможно долѣе драгоцѣнныя пріобрѣтенія. Всякому любителю книгъ прежде всего приходитъ на умъ желаніе не только сохранить ихъ въ цѣлости, но и придать имъ красивый, привлекательный видъ, такъ сказать, прилично одѣть ихъ. Переплетъ

*) Впрочемъ, этотъ законъ распространяется на всѣ художественныя произведенія; вообще: *слишкомъ обильныя и многочисленныя украшенія уничтожаютъ главную мысль творенія.*

книгъ есть, по истинѣ, ихъ одежда, и, слѣдовательно, чувство приличія требуетъ, чтобы мы не пренебрегали соотношеніемъ внѣшняго вида съ внутреннимъ содержаніемъ. Всякій согласится, что неумѣстно было бы переплести ученый фоліантъ въ яркокрасный сафьянъ съ тиснеными на немъ золотыми амурами, или облечь нашъ Дамскій Сборникъ въ траурную, черную шагреневую одежду, съ изображеніемъ на корешкѣ мертвой головы съ перекрещенными костями. Поэтому, входя въ библіотеку истиннаго любителя книгъ, мы вправѣ ожидать, что самый наружный видъ переплетовъ гармонируетъ съ назначеніемъ печатныхъ произведеній. Порядокъ, конечно, требуетъ группированія книгъ по отдѣламъ знаній или искусствъ; но есть мономаны, которые, въ увлеченіи стройнымъ видомъ разставленныхъ на полкахъ книгъ, не позволяютъ, наконецъ, никому дотронуться до полокъ, или выходятъ изъ себя, если книги случайно поставлены не по порядку нумеровъ, наклеенныхъ на корешкахъ. Это, разумѣется, крайность, достиженія которой невозможно въ библіотекѣ, назначаемой для дѣйствительнаго пользованія книгами, а не для вида. Истинные любители книгъ не прячутъ ихъ отъ всѣхъ близкихъ, но дѣлятся своими сокровищами съ болѣе надежными изъ знакомыхъ. Въ прежнія времена владѣльцы дорогихъ книгохранилищъ на корешкахъ и доскахъ книгъ помѣщали, золотыми буквами, послѣ своего имени — слова *et amicorum*, т. е. такого-то и его друзей, выразивъ этимъ, что они принимали на себя обязательства дѣлить съ ближними богатые запасы духовной пищи. Чистота книгъ и книжныхъ полокъ есть непремѣнное условіе ихъ сохраненія отъ порчи насѣкомыми, плѣсенью и т. п. Поэтому, по крайней мѣрѣ два раза въ недѣлю, необходимо обтирать полки и переплеты книгъ, встряхивать страницы и пр. Если дѣло запущено уже, или необходимость заставляетъ оставить библіотеку запертою на болѣе или менѣе продолжительное время, полезно пользоваться средствами для предохраненія книгъ отъ порчи, которыхъ рецепты наши читательницы найдутъ въ этомъ же отдѣлѣ Сборника.

ЧИСТКА, СОХРАНЕНІЕ И ВОЗОБНОВЛЕНІЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ КВАРТИРЫ, РАЗНЫХЪ ВЕЩЕЙ И ДОМАШНЕЙ УТВАРИ.

Стѣны и полъ.

Способъ предупредить развитіе сырости въ пустомъ помѣщеніи. Оставляя на зиму дачу, въ которой стоитъ мебель, драпировка, или лежатъ какія нибудь бумаги, можно быть почти увѣреннымъ, что все это окажется, по возвращеніи жильцовъ, порченнымъ сыростью. Для того, чтобы предупредить бѣду, надо, уѣзжая, герметически закрыть двери и окна, и поставить въ каждой комнатѣ сосудъ, наполненный безводною, хлористою известью, и этотъ сосудъ поставить въ другой, бóльшей величины, для стока воды. Безводная хлористая известь имѣетъ столь сильное сродство къ водѣ, что поглощаетъ всю сырость въ помѣщеніи, дѣлая воздухъ столь сухимъ, что даже бумаги и книги остаются нетронутыми. Возвращаясь лѣтомъ, нужно прежде всего отворить окна, иначе невозможно будетъ дышать отъ крайней сухости воздуха.

Смываніе плѣсени съ каменныхъ стѣнъ. Зеленую плѣсень смываютъ мыльной водой; если она и отъ этого не изчезаетъ, то моютъ растворомъ поташа.

Для уничтоженія дурнаго запаха въ комнатахъ, только что выкрашеныхъ или оклееныхъ обоями, необходимо поставить посреди комнаты, на таганѣ или на чемъ-либо другомъ, чтобы не испортить пола, горшокъ съ раскалеными углями, бросить на нихъ 2—3 горсти можжевеловыхъ ягодъ и тотчасъ-же закрыть на-глухо всѣ окна, трубы, двери и пр., чтобы дымъ не вышелъ изъ покоевъ. Въ однѣ сутки весь запахъ отъ невысохшихъ еще красокъ или клея совершенно изчезаетъ. Или же взять 3—4 широкія посудины (только не металлическія), налить въ каждую по 8 кружекъ воды съ прибавкою отъ 7 до 14 золотниковъ сѣрной кислоты, и разставить эти посудины близь оконъ въ очищаемыхъ комнатахъ. Каждый день воду съ кислотой должно перемѣнять.

Чистка потолковъ. Потолки, выбѣленные известью, принимаютъ отъ времени желтый цвѣтъ, особенно въ комнатахъ, гдѣ обыкновенно

курятъ табакъ и гдѣ горятъ лампы. Чтобы удалить эту желтизну, нужно взять горячаго бѣлаго хлѣба и осторожно прикладывать къ пятнамъ, но не растирая. Хлѣбъ хорошо снимаетъ копоть, если чистку производятъ осторожно, безъ малѣйшаго тренія; въ противномъ случаѣ, копоть еще хуже въѣдается въ потолокъ и тогда придется бѣлить заново.

Оклеиваніе новыми обоями ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ производить, не ободравъ совершенно старые обои, иначе комната можетъ сдѣлаться неудобною для жилья: замѣчено, что въ комнатахъ, оклеенныхъ новыми обоями по старымъ, у живущихъ развиваются нѣкоторыя болѣзни. Необходимо сперва оборвать тщательно старые обои, обмести стѣну и провѣтрить комнату, а потомъ уже приступать къ оклейкѣ новыми обоями.

Чистка обоевъ. Чтобы обои не были грязны, слѣдуетъ ихъ чистить ежедневно мягкою, съ длиннымъ волосомъ щеткою, или просто пучкомъ пушистыхъ мягкихъ перьевъ. Если-же обои уже загрязнились, то надобно сначала сдуть съ нихъ пыль посредствомъ мѣха, а потомъ чистить ихъ аккуратно посредствомъ мякиша бѣлаго, черстваго хлѣба, отнюдь не срѣзывая съ него корки; при этомъ слѣдуетъ счищать ровно, сверху внизъ и не слишкомъ сильно нажимать; въ противномъ случаѣ, грязь въѣстся еще хуже.

Пятна на свѣтлыхъ обояхъ. Масляныя и вообще жирныя пятна удаляются вслѣдствіе намачиванія ихъ бензиномъ или нефтянымъ эфиромъ, или-же наложенія на нихъ смѣси бензина и жженой магнезіи. Для вывода неустарѣлыхъ пятенъ изъ свѣтлосѣрыхъ обоевъ, съ успѣхомъ употребляется смѣсь изъ бѣлой глины (трубочная глина) и воды. Ее накладываютъ на пятна и оставляютъ засыхать, послѣ чего удаляютъ съ помощью мягкой щеточки.

Мытье крашеныхъ половъ. Отъ мытья крашеныхъ половъ простымъ сѣрымъ мыломъ съ половъ постоянно сходитъ краска. Поэтому чтобы очистить ихъ отъ грязи, полы лучше всего мыть нашатырнымъ спиртомъ, сильно разбавленнымъ водою. На одну часть нашатырнаго спирту берется отъ шести до десяти частей мягкой воды. Въ такомъ растворѣ нужно намочить щетку (не жесткую, разумѣется) и вы-

тирать ею полъ. Грязь сойдетъ вся, особенно, если повторить это вытиранье раза два.

Способъ придать блескъ крашенымъ поламъ. Взять горсть печной золы, зашить въ мѣшечекъ и кипятить въ кострюлѣ или чугунѣ, снимая пѣну. Когда пѣны болѣе не будетъ, бросить въ этотъ кипятокъ нѣсколько кусковъ воску. Давъ жидкости остыть, поливать ею понемногу полъ, натирая его щеткою.

Лакъ для половъ. Смѣшать два фунта толченаго шеллаку съ девятью - двѣнадцатью стаканами крѣпкаго спирту (это составитъ три-четыре бутылки), и перелить все въ бутыль, наполнивъ ее до самаго верха; закупоривъ ее какъ можно тщательнѣе, поставить въ теплое мѣсто, самое лучше въ песокъ на печку, и почаще взбалтывать. Когда шеллакъ распустится совершенно,—лакъ готовъ и имъ можно покрывать полъ, дѣйствуя посредствомъ кисти, какъ можно живѣе и покрѣпче прижимая ее. Когда первый слой лака высохнетъ, покрыть вторично. Ни одно изъ натираній половъ, воскомъ или мастикой, не даетъ имъ такого вида, какъ этотъ лакъ, который держится до трехъ мѣсяцевъ. Черезъ три мѣсяца полъ слѣдуетъ снова покрыть этимъ лакомъ, но не два раза, а только одинъ разъ.

Чистка паркетовъ. Вскипятить растворъ въ штофѣ воды по четверти фунта валяльной глины и поташу. Вылить эту смѣсь еще горячею на запачканное мѣсто паркета и оставить на 10—12 часовъ. Когда высохнетъ, снять куски смѣси и протереть пятно мелкимъ пескомъ съ чистою водою.

Натираніе паркетовъ. Распустить въ горячей водѣ $^5/_8$ фунта желтаго воску и $^1/_4$ фунта поташу, пока не получится ровное, довольное густое тѣсто, отъ котораго вода уже не отдѣляется. Этимъ составомъ намазываютъ паркетъ и потомъ натираютъ щетками, какъ обыкновенно.

Для вывода чернильныхъ пятенъ изъ пола дѣлается растворъ изъ одной части сѣрной кислоты, опускаемой понемногу, при постоянномъ мѣшаніи, въ 8 частей рѣчной воды, которая сберегается въ бутылкѣ. Пятна мочать теплой водой, затѣмъ наливаютъ немного раствора и трутъ грубой тряпкой. Это повторяется до тѣхъ поръ, пока пятна, когда высохнеть это мѣсто, не будутъ замѣтны вовсе, и замываютъ еще теплой водой.

Мебель и ковры.

Средство возстановить блескъ мебели, попорченной сыростью. Взять три части воску и одну часть очищеннаго скипидару. Растопить воскъ на легкомъ огнѣ, снимая постепенно образующуюся пѣну. Когда послѣдней уже не будетъ болѣе, прибавлять по каплямъ скипидару, не переставая мѣшать, пока не получится нѣчто вродѣ жидкаго тѣста. Этимъ тѣстомъ, когда оно простынетъ, смазывать дерево мебели и потомъ полировать шерстяною тряпочкою.

Для чистки полированой мебели и приданія ей блеска самымъ простымъ и, вмѣстѣ, лучшимъ средствомъ служитъ оттираніе керосиномъ. Необходимыми принадлежностями этой работы служатъ мягкая, чистая фланелевая тряпочка и мягкая щеточка; послѣднюю употребляютъ при чисткѣ уголковъ и рѣзныхъ украшеній. По окончаніи работы, слѣдуетъ еще крѣпко натереть чистой, вощеной кожей. Для устраненія непріятнаго запаха керосина, слѣдуетъ поставить мебель на сквозной вѣтеръ на нѣсколько часовъ.

Для обновленія и приданія блеска красной мебели употребляется слѣдующій составъ: 1 лотъ корня алканы и 5—6 стол. ложекъ льнянаго масла кипятятъ въ новомъ горшкѣ, на небольшомъ огнѣ. Когда смѣсь остынетъ, смазываютъ ею мебель и черезъ сутки оттираютъ ее. Для мебели подъ воскъ дѣлается другой составъ. Берется 90 гр. желтаго воску, 30 гр. бѣлаго воску, 30 гр. мыла и кружка терпентину; все распускается въ горячей водѣ. Перелить эту смѣсь въ бутылку и до употребленія встряхивать хорошенько. Помазать мебель этою смѣсью, посредствомъ суконочки, дать просохнуть, затѣмъ натирать шелковой тряпочкой, а потомъ замшей.

Подновленіе лакированой мебели. Соскоблить старый лакъ, отчистить шкуркой (бумага, осыпанная по клею толченымъ стекломъ), протереть пемзой и, взявъ на вату обыкновеннаго лаку, покрыть ровно поверхность вещи. Когда лакъ высохнетъ, то вещь нужно отполировать, для чего ватку или кусочекъ губки, напитанной политурой, обернуть въ тряпочку, помазать сверху тряпочки деревяннымъ масломъ и натирать лакированую поверхность, остерегаясь при этомъ хоть на одно мгновеніе задержать полирующую тряпочку на одномъ мѣстѣ, а водить постоянно и въ разныхъ направленіяхъ. По-

слѣ такой работы, лакированая вещь получитъ блескъ, и тѣмъ большій, чѣмъ продолжительнѣе была самая работа.

Чистка лакированыхъ вещей. Для чистки лакированныхъ предметовъ ихъ смазываютъ деревяннымъ масломъ, посыпаютъ затѣмъ пудрой и натираютъ (полируютъ) мягкой суконкой или замшей. Отъ этого не только изчезаютъ пятна, но предметы дѣлаются блестящими, причемъ лакъ и краски, или позолота, нисколько не страдаютъ.

Легкій способъ окрашивать простое дерево подъ черное. Для мелкихъ, особенно для любительскихъ домашнихъ работъ, можно получать черное дерево слѣдующимъ образомъ: штуку дерева, назначенную для окраски, смачиваютъ водою, въ которой распущено небольшое количество сѣрной кислоты, и держатъ ее передъ огнемъ, пока она не приметъ хорошаго чернаго цвѣта. Операцію можно повторить.

Чистка ковровъ. Смѣшать немного бычачьей желчи съ водою, намочить въ смѣси щетку и тереть ею коверъ. Образующуюся при этомъ пѣну удалять чистой водой, при помощи другой щетки. Въ заключеніе обтереть чистой тряпкой и высушить. Смѣсь бычачьей желчи съ валяльной глиной дѣйствуетъ еще лучше. Можно также чистить ковры слабымъ растворомъ соды или квасцовъ.

Чистка ковровъ и мебельной покрышки дамассэ. Выколотивъ тщательно предназначенныя для чистки вещи, ихъ вычищаютъ щеткой сначала мыльной водой, потомъ чистой; затѣмъ, для приданія краскамъ болѣе свѣжаго цвѣта, ихъ еще вымачиваютъ въ горячемъ растворѣ квасцовъ. На 1 бутылку кипящей воды берется отъ 5 до 10 граммъ квасцовъ *).

Сохраненіе бархатныхъ ковровъ. Снявъ коверъ, хорошенько выколотить его, потомъ разостлать на полъ, обсыпать чайными опивками и кофейной гущей, и сверху немного толченымъ перцемъ, сложить вчетверо. Этотъ способъ не только сохранитъ коверъ втеченіи лѣта отъ моли, но даже краски станутъ свѣжѣе и ярче.

Чистка кокосовыхъ маттовъ. Если они просто грязны, т. е. безъ жирныхъ пятенъ отъ керосина, масла и т. п., то чистка ихъ не представляетъ затрудненій. Матты выставляютъ въ полдень на солнце, впродолженіи двухъ-трехъ часовъ, и, затѣмъ, выколачиваютъ тростью съ лѣвой стороны хорошенько и долго; затѣмъ чистятъ ихъ съ пра-

*) Граммъ=нѣсколько болѣе $1/4$ золотника.

*

вой стороны жесткой щеткой, пока не сойдетъ вся грязь. Для сохраненія маттовъ слѣдуетъ часто повторять подобную чистку.

Ковры съ твердой изнанкой. Для приданія коврамъ твердости, съ изнанки ихъ смазываютъ слѣдующимъ составомъ: 2 части колофоніума слѣдуетъ растопить, затѣмъ прибавить одну часть нарѣзаннаго каучука и мѣшать до охлажденія. Если каучукъ не распустится тотчасъ, то слѣдуетъ опять нагрѣть составъ.

Рамы, зеркала и картины.

Мытье золоченыхъ рамъ. Золоченыя рамы моютъ растворомъ мыльнаго корня, въ который мочатъ мягкую суконку или губку.

Подновленіе золоченыхъ рамъ. Обтеревъ самымъ тщательнымъ образомъ золоченую раму отъ пыли, осторожно натереть ее, при помощи мягкой щетки, пѣной изъ трехъ яичныхъ бѣлковъ, взбитыхъ съ 20 каплями раствора хлористаго калія. (Продается въ аптекахъ подъ названіемъ Eau de Javelle).

Чистка золоченыхъ картинныхъ рамъ. Потускнѣвшія старыя золоченыя рамки можно привести въ прежній видъ слѣдующимъ составомъ: въ четверть бутылки воды насыпаютъ столько сѣрнаго цвѣта, чтобы вода окрасилась въ яркій, желтый цвѣтъ, и кипятятъ ее съ 4—5 раздавленными луковицами. Когда готово, процѣдить, остудить и съ помощью мягкой кисти покрыть этой жидкостью потускнѣвшую раму, и оставить ее высохнуть, отнюдь не вытирая.

Для сохраненія позолоты на деревѣ рекомендуется лакъ, которымъ покрывается позолота на деревѣ. Смѣшать: 6 кружекъ крѣпкаго спирту, 5 фунтовъ промытаго сандараку, ½ фунта смолы элеми и ½ фунта мастики въ зернахъ. Сначала предметы эти смѣшиваются безъ нагрѣванія; въ сосудъ сперва всыпается сандаракъ, затѣмъ смола и потомъ мастика; впродолженіи 2 часовъ смѣсь кипятится въ ретортѣ или маленькомъ кубѣ съ пріемникомъ, въ которомъ охлаждаются спиртные пары. Эту перегнанную жидкость снова вливаютъ въ растворъ смолы, и когда она устоится—лакъ готовъ.

Чистка зеркалъ и оконныхъ стеколъ. Составить порошокъ изъ 3 частей мѣла и 3 частей трипеля, просѣять его черезъ самую тонкую кисею, смочить губкою зеркало или стекло, вытереть тряпкой съ по-

рошкомъ. Никогда не слѣдуетъ мыть оконныя стекла утромъ, а только вечеромъ; иначе они потускнѣютъ отъ дѣйствія свѣта. Стекла хорошо мыть жидко разведеннымъ толченымъ мѣломъ и вытирать досуха газетною бумагою. Зеркало можно мыть водкой, вытирая газетной же бумагой.

Средство для возстановленія блеска зеркалъ. Взять немного самой мелкой и сухой березовой золы и осторожно тереть тонкой и мягкой тряпочкой зеркало. Можно также чистить испанскими бѣлилами, растворенными въ уксусѣ, или кусочками нарѣзаннаго яблока-ранета.

Чистка картинъ. Способъ этотъ пригоденъ въ тѣхъ случаяхъ, когда картина закопчена дымомъ, или потемнѣла отъ дурнаго лака. Вымывъ картину (дѣло идетъ о написанныхъ масляными красками) теплой водой, даютъ ей постепенно высохнуть. Потомъ, мягкой тряпочкой, намоченной въ винномъ спиртѣ, осторожно и долго оттираютъ поверхностный слой копоти, пока картина вновь не приметъ видъ свѣжести. Остается покрыть ее лакомъ, который приготовляется растапливаніемъ на огнѣ 8 золотниковъ мастики въ $^3/_8$ фунта скипидару. Прежде натиранія, надо дать лаку остыть.

Средство предохранить рамы зеркалъ и картинъ отъ загрязненія мухами. Вскипятить въ небольшой кострюлѣ штукъ шесть лука-парея, остудить отваръ и слегка смазать имъ рамы. Можно быть увѣреннымъ, что ни одна муха не сядетъ на эти рамы втеченіи всего лѣта.

Золото, серебро, бронза и драгоцѣнные металлы.

Чистка золота. Золотыя вещи (цѣпочки, браслеты и т. д.) должно мыть въ теплой, мыльной водѣ и прочищать мягкой, зубной щеткой. Въ случаѣ слишкомъ сильнаго загрязненія, можно прибавить къ водѣ небольшое количество бензина.

Мытье серебра. Всего лучше мыть серебряныя вещи въ водѣ, въ которой варился картофель.

Чистка брилліантовъ и другихъ драгоцѣнныхъ камней. Вымывъ камни въ тепловатой водѣ, обтираютъ ихъ и потомъ, при помощи куска фланели, слегка чистятъ мелкоистолченымъ и просѣяннымъ порошкомъ жженой кости. Кораллы просто моютъ въ теплой водѣ съ мыломъ.

Какъ чистить жемчугъ. Грязному жемчугу придается первоначаль-

ный блескъ слѣдующимъ образомъ: въ фунтѣ дождевой воды распустить просѣянный порошокъ изъ липоваго угля и вскипятить въ горшкѣ; затѣмъ повѣсить нить грязнаго жемчуга надъ паромъ кипящей воды и оставить, пока жемчугъ не нагрѣется; опустить его затѣмъ въ жидкость и, поворачивая часто жемчугъ, дать кипѣть еще 5 минутъ, а затѣмъ дать остыть. Тогда вынуть жемчугъ и, сполоснувъ, вымыть въ чистой водѣ.—Пожелтѣвшій жемчугъ слѣдуетъ повѣсить въ кружкѣ съ нагрѣтымъ хорошимъ уксусомъ, вымыть затѣмъ въ свѣжей водѣ и повторить пріемъ нѣсколько разъ, пока жемчугъ не станетъ бѣлъ и чистъ.

Чистка янтаря. Обыкновенно янтарь чистится посредствомъ теплой, мыльной воды. Но если онъ черезчуръ грязенъ, то самое лучшее, взявъ пропускной, или изъ-подъ чая, бумаги, завернуть въ нее янтарь и лить на нее понемногу бензинъ, сдавливая при этомъ въ рукахъ эту бумагу съ завернутымъ кускомъ янтаря. Послѣ чего, вынуть янтарь и опустить въ холодную воду, а затѣмъ просушить его на воздухѣ.

Мытье бронзы. Бронзовыя вещи положить въ теплую воду на нѣсколько минутъ, а послѣ этого ихъ слѣдуетъ мыть съ мыломъ въ горячей водѣ; для того чтобы мыло проникало въ различные изгибы и углубленія вещей, обыкновенно, берутъ зубную щеточку, мочатъ ее въ кипяткѣ, натираютъ мыломъ и ею трутъ загрязненную бронзу. Послѣ этого, вымытыя въ горячей водѣ вещи полощутъ въ холодной и затѣмъ на-сухо вытираютъ.

Возобновленіе потускнѣвшихъ вещей изъ золоченой бронзы. Восьмую часть фунта разведенной азотной кислоты и ползолотника сѣрнокислаго аллюминія смѣшать съ четвертью фунта воды. Обтеревъ сухо бронзу и отчистивъ ее отъ стеарина и т. п., вымазать кистью, обмоченною въ сказанномъ составѣ, и высушить на солнцѣ или передъ топящейся печкой, не очень близко къ огню.

Для чистки позолоченныхъ металлическихъ вещей. Всего лучше растворъ изъ 30 грамм. буры на 1 гр. воды, которымъ нѣжно обтираютъ металлическую плоскость, споласкиваютъ чистою водою и обтираютъ нѣжною полотняною тряпочкою. При чисткѣ позолоченныхъ рамъ употребляется только чистая вода, такъ какъ иначе попортится позолота.

Магическая салфетка для чистки металлическихъ вещей. Недавно

появились въ торговлѣ, такъ называемыя, магическія салфетки, сдѣланныя изъ бумажной матеріи. Достаточно потереть ими насухо металлическія вещи, чтобы послѣднія заблистали, какъ новыя. Анализъ этихъ салфетокъ показалъ, что онѣ состоятъ изъ сырцовой бумажной матеріи, пропитанной смѣсью мыла и трепеля, подцвѣченнаго карминомъ. Пропорція смѣси слѣдующая для куска матеріи въ аршинъ длины и въ четверть аршина ширины: воды—$4\frac{1}{2}$ золотника, трепеля—$\frac{1}{2}$ золотника и яичнаго мыла—1 золотникъ. Слѣдуетъ распустить мыло въ водѣ, прибавить туда трепеля и подкрасить составъ карминомъ, разведеннымъ въ нѣсколькихъ капляхъ спирта; затѣмъ насытить этимъ матерію хорошенько и высушить.

Порошокъ для серебренія. Порошокъ, приготовленный по слѣдующему рецепту, можетъ быть примѣненъ для серебренія мѣди и исправленія потертыхъ мѣстъ различныхъ предметовъ изъ накладнаго серебра. Онъ состоитъ изъ 30 гранъ селитряно-кислаго серебра, 30 гранъ поваренной соли и $3\frac{1}{2}$ драхмъ кремортартару.

При употребленіи, смѣсь эта немного смачивается и ею натираютъ предназначенный для серебренія предметъ. Другой способъ серебренія мѣди и латуни слѣдующій: берется 3 части хлористаго серебра, 20 частей обращеннаго въ порошокъ виннаго камня и 15 ч. мелкоистолченой поваренной соли. Все это смѣшивается съ водой, пока не образуется густая масса.

Серебряный порошокъ для посеребренія экономическимъ способомъ вещей изъ аплике, мѣди, англійскаго металла, пляке, а также и для чистки заново серебряныхъ вещей. — Вычистивши мокрою тряпкою и вытеревъ предметъ снова насухо, изготовить порошокъ изъ: $\frac{2}{10}$ золотн. азотнокислаго серебра, $\frac{4}{10}$ синеродисто-кислаго потассія и 1 золотн. мѣла, а затѣмъ хорошенько протереть предметъ этою смѣсью, но непремѣнно сухой.

Мѣдныя и стальныя вещи.

Способъ предохраненія стальныхъ и желѣзныхъ вещей отъ ржавчины. Стальная или желѣзная вещь опускается для вороненія на недолгое время въ растворъ хлористаго желѣза, гдѣ на ней образуется магнитная окись желѣза, которая чрезвычайно прочно держится. Вынувъ вещь изъ раствора, слѣдуетъ ее промыть въ теплой водѣ.

Средство отъ ржавчины. Для предупрежденія ржавчины на стальныхъ вещахъ, ихъ смазываютъ льнянымъ масломъ или же осторожно нагрѣтымъ бензиномъ, въ которомъ распущенъ бѣлый воскъ (на половину вѣса бензина). Смазываютъ кисточкой. Послѣднее средство предохраняетъ и отъ дѣйствій паровъ селитряныхъ и другихъ.

Противъ ржавчины стали и желѣза рекомендуется смѣсь терпентина съ равной частью топленаго воску. Посредствомъ суконочки смазываютъ этимъ вещь и до тѣхъ поръ трутъ, пока замѣтна будетъ легкая политура.

Чтобы удалить ржавчину со стали, нужно опустить ее ржавымъ мѣстомъ въ керосинъ или обернуть тряпкой, смоченной керосиномъ, и оставить такъ на цѣлыя сутки; затѣмъ вычистить толченымъ кирпичемъ. При сильной ржавчинѣ употребляютъ соль съ горячимъ уксусомъ, послѣ чего сталь моется въ теплой водѣ и полируется чистой фланелью, съ прибавкой небольшаго количества деревяннаго масла.

Чистка мѣди. Если мѣдныя вещи очень загрязнились, заржавѣли, стоя долго безъ употребленія и въ сыромъ мѣстѣ, то прежде всего ихъ надобно положить въ кипящую воду съ поташомъ, потомъ вытереть досуха и чистить мелкимъ кирпичемъ, употребляя при этомъ замшу.

Чистка жести. Тоже чистится сначала поташной водой, потомъ вмѣсто кирпичу употребляютъ мѣлъ.

Чистка желѣзныхъ и стальныхъ вещей. Желѣзныя вещи вытираются полированой бумагой, а чугунъ чистится свинцовой рудой.

Чистка оловянныхъ вещей. Сдѣлать крутой щелокъ и положить въ него вещи на нѣсколько часовъ. Вынувъ вещи изъ щелока, намылить мочалку и вычистить самымъ мелкимъ пескомъ, обмыть чистой водой и вытереть досуха. Недурно также чистить оловянныя вещи мыльной мочалкой, а послѣ тертой рѣдькой, послѣ чего обмыть и вытереть досуха.

Чистка мѣдныхъ вещей. Простыя мѣдныя вещи можно чистить просто разведенной сѣрной кислотой и мелкимъ кирпичемъ. Но для золоченой мѣди лучше слѣдующій составъ: гуммилаку 15 золотн., сандараку $2\frac{1}{2}$ золотн., шафрану ползолотника, спирту $\frac{1}{4}$ фунта. Настаивать эту смѣсь втеченіи мѣсяца, процѣдить черезъ тряпку и сохранять въ бутылкѣ. Для употребленія нужно сперва сильно нагрѣть

мѣдную вещь и потомъ быстро покрыть составомъ, при помощи кисти.

Чистка вѣсовыхъ чашекъ. Для быстрой чистки мѣдныхъ вѣсовыхъ чашекъ, вливаютъ въ нихъ разбавленнаго водой аммоніаку столько, чтобъ дно было имъ покрыто; всыпавъ туда горсти 2 сухихъ сосновыхъ опилокъ, вытираютъ ими чашку такъ долго, пока она станетъ сухой. Послѣ подобной чистки, чашки совершенно чисты и будто заново полированы.

Мраморныя, гипсовыя и стеклянныя вещи.

Уничтоженіе пятенъ на мраморѣ. Приготовить густоватое тѣсто изъ магнезіи съ примѣсью бензина. Подобное тѣсто кладутъ на пятно и мѣняютъ до тѣхъ поръ, пока оно не изчезнетъ.

Для той-же самой цѣли употребляютъ слегка растворенную сѣрную кислоту; ею намазываютъ пятна и оставляютъ впродолженіи нѣсколькихъ минутъ, затѣмъ растираютъ тряпочкой, пока пятна не пропадутъ.

Чистка алебастровыхъ вещей. Алебастровыя вещи очищаютъ отъ пыли и грязи слѣдующимъ пріемомъ: вещь смазывается толстымъ слоемъ крахмальнаго клейстера, и когда послѣдній совершенно просохнетъ, счищается щеткой, на которой остается вся пыль.

Сохраненіе гипсовыхъ статуэтокъ. Гипсовыя статуэтки быстро портятся въ сырыхъ помѣщеніяхъ и дѣлаются некрасивыми. Чтобы предохранить ихъ отъ такой порчи, покрываютъ кипящимъ деревяннымъ масломъ, въ которое, во время кипѣнія, прибавляютъ свинцовый глетъ ($^1/_{10}$ часть по вѣсу масла), для того, чтобы гипсъ сохранилъ бѣлизну.

Средство придать фаянсу и фарфору болѣе прочности. Способъ этотъ столь-же дѣйствителенъ, какъ и простъ. Посуду изъ фаянса или фарфора нужно опустить въ щелокъ изъ печной золы и кипятить въ немъ втеченіи часа или двухъ. Соли золы проникнутъ въ поры фаянса и сдѣлаютъ его болѣе плотнымъ, а самая эмаль станетъ нечувствительною къ огню.

Способъ продыравливанія стекла. Берется стеклянная пластинка, которую хотятъ продыравить, и кладется на какой нибудь твердый

предметъ. Послѣ этого, дѣлаютъ изъ глины или цемента кольцеобразный валикъ, который кладется на стекло; въ углубленіе валика вливается керосинъ, его зажигаютъ и ударяютъ молоткомъ по палкѣ, упертой въ углубленіе; при этомъ получается дыра точно такой формы, какой былъ валикъ.

Клей для стекла. Стеклянныя вещи и оконныя стекла самое лучшее склеивать слѣд. составомъ. Берется простокваша и ставится въ печь, въ легкій духъ; затѣмъ въ нее вливается капель пять крѣпкаго уксусу, чтобы простокваша превратилась въ самый свѣжій, мягкій творогъ, который и откидывается на рѣшето. Когда вся сыворотка стечетъ, творогъ кладутъ въ каменную чашку или на мраморную доску и трутъ его до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается гладкой массой, похожей на масло. Послѣ этого, въ него всыпаютъ, по-немногу, негашеной извести, истолченой въ муку и просѣяной сквозь самую тонкую кисею, смѣшиваютъ хорошенько массу, трутъ еще немного,—и замазка готова; извести надо класть столько, чтобы замазка была обыкновенной густоты, какъ та, которая употребляется стекольщиками.

Цементъ для склеиванія вещей изъ дерева, стекла, фарфора и пр. Одну-восьмую фунта крахмалу и четверть фунта лучшаго мѣлу въ порошкѣ, распустить въ смѣси равныхъ частей воды и очищенной водки, прибавить 6 золотниковъ обыкновеннаго клею, дать кипѣть и во время кипѣнія подбавлять, по-немногу, 6 золотниковъ венеціанскаго терпентину. Мѣшать тщательно, пока не выйдетъ ровная, безъ комковъ, смѣсь.

Цементъ для склеиванія посуды. Подобный цементъ пригоденъ для аквapiумовъ, большихъ резервуаровъ для воды и пр. Взять свинцовой окиси, мелкаго бѣлаго песку, жженаго гипсу каждаго по 3 грамма и мелко истолченой смолы 1 граммъ. Все это хорошенько размѣшать съ примѣсью варенаго льнянаго масла и растереть до гладкости, послѣ чего поставить стоять часовъ на пять, по прошествіи которыхъ цементъ совершенно годенъ для употребленія.

Мытье бутылокъ. Легче всего старыя, грязныя бутылки отмываются хлорной известью, растворенной въ водѣ (2 лота на 1 бут. воды). Грязную бутылку нужно налить этой жидкостью до-верху и оставить на нѣсколько дней. Употребленный уже растворъ можетъ служить еще разъ. Бутылки, меньше загрязненныя, хорошо отмывать

соляной кислотою (рюмку кислоты на бутылку воды). Бутылки масляныя лучше всего отмываются древесными опилками съ горячею водою. Очень часто случается видѣть мытье бутылокъ крупнымъ пескомъ или дробью; тутъ бываетъ двѣ невыгоды: во-первыхъ, бутылка можетъ разбиться и принести моющему вредъ; во-вторыхъ, песокъ портитъ стекло.

Чистка посуды и стеколъ. Для чистки стеклянной посуды существуетъ много средствъ, употребляемыхъ смотря по тому, какими веществами она загрязнена. Бутылки, пузырки и другая посуда, въ которой долго хранилось молоко, сметана или масло, лучше всего чистятся посредствомъ древесной золы и кипяченой воды. Та же зола хорошо отчищаетъ и посуду изъ-подъ растительныхъ маслъ, а еще лучше поташъ. Если стѣнки посуды изъ стекла, а также и оконныя стекла отъ времени покрываются особаго рода налетомъ или осадкомъ бѣлаго, желтоватаго и темно-коричневаго цвѣтовъ, который иногда бываетъ невозможно ни стереть, ни смыть водой, то такая посуда и стекло очищаются посредствомъ крѣпкаго уксуса; а если это не помогаетъ, то надо употребить соляную кислоту, смѣшанную съ одинаковымъ количествомъ воды, по вѣсу. Однако, послѣ такой чистки кислотою, слѣдуетъ посуду старательно сполоскать нѣсколько разъ чистой, теплой водой. Если посуда загрязнена неизвѣстно какими веществами, то ее чистить можно золой каменнаго угля; еще вѣрнѣе дѣйствуетъ толченая крупно яичная скорлупа, смѣшанная съ водой. Зеркала, картины подъ стекломъ, оконныя стекла и тому подобные предметы самое лучшее чистить водкой или нашатырнымъ спиртомъ, разведеннымъ водою, послѣ чего стекла вытираются на-сухо самой мягкой, непроклеенной бумагой. Графины изъ-подъ воды, содержащей въ себѣ известковыя начала, чистятся прекрасно бумагой; для этого ее слѣдуетъ порвать на мельчайшіе кусочки, всыпать въ графинъ, влить немного воды и взбалтывать изо всей силы, повторяя операцію до тѣхъ поръ, пока графинъ не будетъ чистъ.

Вещи изъ кожи, кости, черепахи и т. п.

Бѣленіе слоновой кости. Вещи изъ слоновой кости, пожелтѣвшія отъ времени, слѣдуетъ класть на мѣсто, освѣщенное прямыми лучами

солнца, и держать ихъ въ такомъ положеніи до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣютъ.

Средствомъ для приданія бѣлизны кости, какъ слоновой, такъ вообще и всякой другой, служитъ растворъ 1 ч. хлористой извести въ 4 ч. воды.—Для слоновой кости хорошъ также растворъ сѣрной кислоты въ водѣ

Можно также старыя и пожелтѣвшія вещицы изъ слоновой кости опустить въ банку или стаканъ съ терпентиномъ и затѣмъ положить на солнце, всего лучше въ жестяной подставкѣ, для предохраненія отъ осаждающейся на днѣ сосуда кислоты.

Сохраненіе кожаныхъ вещей. Кожаныя вещи сохраняются отъ порчи насѣкомыми, если ихъ смазать касторовымъ масломъ, которое, вообще, есть превосходное средство для сбереженія кожи.

Навести глянецъ на черепаховыя вещи, потускнѣвшія отъ долгаго употребленія, можно такъ: взять настоящаго березоваго угля, истолочь его, просѣять сквозь тончайшее сито, или-же черезъ такую-же кисею, однимъ словомъ, чтобы получилась, такъ сказать, угольная мука. Смѣшать этотъ порошокъ съ растопленнымъ свѣчнымъ саломъ, сдѣлать нѣчто въ родѣ густой мази и, взявъ этой мази, но непремѣнно голою рукою, натирать потускнѣвшую черепаховую вещь: тереть слѣдуетъ продолжительное время, до тѣхъ поръ, пока поверхность не сдѣлается совершенно глянцевитою, какою была прежде.

Сохраненіе вещей изъ каучука. Каучуковыя и гуттаперчавыя вещи порой теряютъ свою эластичность, въ особенности послѣ того, если долго не бываютъ въ употребленіи, или если прежде слишкомъ часто погружались въ воду, отчего онѣ дѣлаются даже ломкими. Этому подвергаются, напримѣръ, спрынцовки, насосы для промыванія кишокъ, а также и рукава карманныхъ водоочистительныхъ аппаратовъ. Чтобы сдѣлать эти предметы годными къ употребленію, ихъ слѣдуетъ погрузить въ воду, въ которую приливается нашатырный спиртъ. Одна часть спирта берется на двѣ части воды. Въ этой водѣ ихъ надо подержать минутъ 15—20, послѣ чего хорошенько промыть водою и затѣмъ непремѣнно провѣтрить, чтобы они высохли.

Книги, бумага, чернила и пр.

Выводъ жирныхъ пятенъ изъ книгъ и бумаги вообще. Помощью тонкой волосяной кисти на пятна наводится терпентинный спиртъ и когда онъ высохнетъ, то покрываютъ ихъ слегка алкоголемъ, который удаляетъ остатки пятенъ.

Средство для предохраненія книгъ и бумагъ отъ порчи мышами, насѣкомыми и плѣсенью. Надо покрыть полки бумагою, намоченною въ растворѣ азотно-кислой ртути и высушенною на вольномъ воздухѣ. Для того, чтобы наклеить эту бумагу на полки, надо приготовить крахмальный клейстеръ, съ прибавленіемъ къ нему небольшаго количества чеснокового соку.

Клей для бумаги, не боящійся воды и сырости. Взять яичный бѣлокъ, распустить его на половину въ водѣ, или же взять сухаго альбумину и распустить его въ водѣ, по вѣсу въ три раза превышающей вѣсъ альбумина. Смазывать этимъ клеемъ слѣдуетъ кисточкою и, затѣмъ, по склеенному мѣсту проходятъ разъ горячимъ утюгомъ. Накладывая одинъ листъ бумаги на другой и склеивая ихъ между собою, можно сдѣлать массу, непроницаемую для воды.

Усовершенствованный клейстеръ, болѣе липкій, получается, если вмѣсто кипятку разводятъ его кипящимъ, жидко разведеннымъ клеемъ.— Такой же результатъ получится, если въ еще горячій клейстеръ прибавить густаго терпентину — осторожно, потому что онъ быстро воспламеняется, — одинаковаго количества съ вѣсомъ крахмала. Для соединенія этихъ веществъ необходимо хорошенько мѣшать клейстеръ. Этотъ клейстеръ превосходенъ для переплетныхъ работъ, разныхъ коробокъ и т. п.

Приготовленіе копировальной бумаги или химической. Берется индиго (на листъ кусочекъ, величиною съ бобъ), вдвое болѣе чистаго сала, мѣшаютъ ихъ вмѣстѣ и затѣмъ смазываютъ смѣсью листъ бумаги. Если бумага отъ этого будетъ слишкомъ жидка, то слѣдуетъ подбавить индиго; если же, напротивъ, слишкомъ суха, то подбавить сала. Съ первой пробы легко примѣниться сколько чего класть для полученія хорошей переводной бумаги.

Курительную бумагу можно приготовить такъ: бумагу, намазанную клеемъ, смазать нѣсколько разъ сряду слѣдующею смѣсью: 8 капель розоваго масла, 8 капель мускатнаго масла, 4 грана цибета, 12

капель стираксовой смолы, 12 грановъ амбры и 2 драхмы перувіанскаго бальзама.

Черныя чернила приготовляются слѣдующимъ образомъ: 24 части чернильныхъ орѣшковъ толкутъ въ крупный порошокъ и варятъ ихъ въ 200 ч. воды, около четырехъ часовъ, послѣ этого нужно дополнить испарившуюся воду, процѣдить, выжать и дать отстояться. 10 ч. гумми-арабику растворить въ 100 ч. воды, процѣдить и прибавить къ отстоявшемуся отвару чернильныхъ орѣшковъ. Потомъ 10 частей желѣзнаго купоросу растворить въ 100 частяхъ воды и прибавить къ жидкости. Наконецъ прибавить $1/_2$ части мелко растолченой гвоздики и дать постоять недѣлю. Послѣ этого чернила дѣлаются готовыми.

Невыводящіяся чернила Броконо. Приготовляются слѣдующимъ образомъ: въ желѣзный котелъ кладутъ: 4 части ѣдкаго кали, 2 части кожи, изрѣзанной въ мелкіе куски, и 1 ч. сѣры, наливаютъ водою и выпаривается до тѣхъ поръ, пока не образуется кашицеобразная масса. Массу эту растворяютъ въ водѣ, процѣживаютъ, выжимаютъ и сохраняютъ въ хорошо закупоренныхъ стклянкахъ. Эти чернила ничѣмъ не разлагаются и не измѣняютъ своего цвѣта.

Несмываемыя чернила безъ ляписа, для мѣтки вещей, приготовляются по слѣдующему рецепту: 1 часть анилиновой черни разводятъ въ 2 част. крѣпкой соляной кислоты и 29 ч. крѣпкаго спирту. Жидкость эту разбавляютъ 100 ч. горячимъ растворомъ гумми-арабика. Преимущество этихъ чернилъ отъ ляписныхъ то, что они не блѣднѣютъ отъ свѣта и не смываются ни щелочами, ни кислотами, и имѣютъ совершенно черный цвѣтъ. Если анилиновый растворъ разбавить не гумми-арабикомъ, а растворомъ $1^1/_2$ ч. шеллака въ 100 ч. спирту, то этими чернилами можно писать даже на металлахъ и кожѣ.

Симпатическія чернила. Берется по одной части поваренная соль и хлористый кобальтъ, и растворяется въ 20 частяхъ воды. Симпатическими чернилами называются потому, что написанныхъ буквъ на бумагѣ не замѣчается, но стоитъ только немного подогрѣть и онѣ тотчасъ дѣлаются явственными; при охлажденіи бумаги—буквы опять исчезаютъ.

Приготовленіе восковаго сургучу. Слѣдуетъ растопить на небольшомъ жару 48 частей резиноваго лаку въ кусочкахъ съ 12-ю частями венеціанскаго терпентину; для аромата прибавить 1 часть перувіан-

скаго бальзама. Къ смѣси этой, по-немногу, прибавляютъ окрашивающее въ красный цвѣтъ вещество, состоящее изъ 36 частей киновари въ порошкѣ. При приготовленіи чернаго сургучу, киноварь замѣняютъ голландскою сажею.

Еще средство выводить чернильныя пятна изъ бумаги. Чернильныя пятна выводятся очень легко при помощи разведенной соляной или виннокаменной кислоты, которыя нужно предпочесть щавелевой, такъ какъ послѣдняя ядовита.

Истребленіе крысъ, мышей, мухъ, таракановъ и пр.

Ядъ для мышей (полевыхъ и домашнихъ) **и крысъ.** Это средство гораздо дешевле, нежели фосфорное тѣсто. Берутъ 1 ч. углекислаго барита и 3 части муки и превращаютъ съ водою въ тѣсто, изъ котораго дѣлаютъ катышки величиною въ бобъ. Для истребленія полевыхъ мышей, катышки эти кладутся въ ихъ норки, по возможности глубже; для крысъ и домашнихъ мышей — прямо въ щели.

Способъ истребленія крысъ. Покрывать стѣны, потолки и камни погребовъ известковой краской, которая дѣлается желтой отъ примѣси сѣрнокислаго желѣзнаго купороса. Въ каждое отверстіе, въ каждую щелку, въ которую можетъ пройти крыса или мышь, вкладывать кристаллы желѣзнаго купороса и разсыпать ихъ также на полу, въ углахъ. Результатомъ этихъ опытовъ будетъ очень скоро бѣгство всѣхъ крысъ и мышей. Каждую весну, въ видахъ опрятности и чистоты, можно покрывать погребъ вышеупомянутой краской.

Однимъ изъ лучшихъ средствъ для истребленія крысъ и мышей считается морской лукъ (Scilla maritina). Для приготовленія отравы берутъ нѣсколько ломтиковъ этой луковицы (которая достигаетъ иногда размѣровъ большой рѣпы), мелко рубятъ ихъ и варятъ съ саломъ, жиромъ или масломъ. Затѣмъ вся эта смѣсь выливается въ тарелку и ставится у того мѣста, откуда выходятъ мыши. Другой способъ приготовленія состоитъ въ томъ, что высушеную луковицу толкутъ въ ступѣ, и этотъ порошокъ смѣшиваютъ затѣмъ съ мукою и приготовляютъ тѣсто, которое разрѣзается на мелкіе кусочки, кладется на бумагу, сушится, затѣмъ толчется и въ видѣ порошка употребляется какъ отрава. Порошокъ этотъ хорошо сохраняется въ деревянныхъ и жестяныхъ коробкахъ.

Неядовитая бумага для уничтоженія мухъ. Весьма многіе рекомендуютъ для этой цѣли смазать бумагу смѣсью изъ толченаго перца съ сиропомъ.

Способъ истребленія мухъ. Для истребленія мухъ предлагаются слѣдующія простыя средства: Въ комнатѣ или конюшнѣ разставляются маленькіе сосуды, тарелочки, съ лавровымъ масломъ и нѣкоторое время не открываютъ оконъ, чтобы комната пропиталась этимъ запахомъ. Мухи не выносятъ этого запаха и изчезаютъ. Въ кухняхъ, кладовыхъ и конюшняхъ можно быстро вывести мухъ, смазавъ доски, полки этимъ масломъ, или примѣшивая лавровое масло къ краскѣ, которою бѣлятъ или красятъ эти помѣщенія. Для предохраненія мебели, картинъ и т. п. отъ мухъ, мочатъ четыре-пять дней чеснокъ въ водѣ и моютъ этимъ стулья, столы, двери, шкапы и т. д. Мухи тотчасъ изчезаютъ: имъ этотъ запахъ противенъ. Чтобы защитить въ лѣтніе жары лошадей и коровъ отъ мухъ и оводовъ, ихъ обмываютъ настоенной полынью.

Для истребленія муравьевъ въ жилыхъ помѣщеніяхъ и, въ особенности, въ разныхъ хозяйственныхъ шкапахъ и буфетахъ, хорошимъ средствомъ служитъ намазанная свѣжимъ саломъ тарелка. Они поддаются на приманку, собираются во множествѣ и прилипаютъ, послѣ чего ихъ слѣдуетъ удалить, нагрѣвъ тарелку, и снова повторить опытъ, который, въ большинствѣ случаевъ, удается. Не мѣшаетъ приставить къ тарелкѣ маленькія лучинки, служащія муравьямъ мостиками.

Камфора или ромашка, положенная въ уголки, откуда муравьи показываются, служатъ также хорошимъ средствомъ противъ нихъ.

Средство вывести мурашей. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ, особенно, напримѣръ, въ Петербургѣ, въ домахъ появляется множество мурашей, которые проникаютъ, вслѣдствіе своего крохотнаго тѣльца, въ самыя узкія щели, наполняютъ шкапы для провизіи и посуду и портятъ запасы. Чтобы вывести ихъ мало-по-малу, слѣдуетъ ставить въ эти мѣста глубокія тарелки, наполненныя до-верху жженымъ и смолотымъ кофе. Муравьи немедленно удалятся изъ этихъ мѣстъ.

Дѣйствіе порошка отъ насѣкомыхъ. Порошокъ отъ насѣкомыхъ очень дѣйствительное средство противъ насѣкомыхъ, появляющихся на листьяхъ комнатныхъ растеній. Его посыпаютъ на поврежденныя растенія, и насѣкомыя оставляютъ медленно верхнія, нѣжныя части растенія и спускаются внизъ. Но такъ какъ нижнія, твердыя части имъ нело-

ступны, то они скоро вымираютъ. Слѣдуетъ, однако, начать истребленіе заблаговременно, такъ какъ поврежденіе насѣкомыми верхней кожицы растенія непоправимо. Порошокъ долженъ быть не старѣе года; иначе онъ теряетъ всю силу.

КОНЮШНЯ И САРАЙ.

Лошади.

Кормленіе и поеніе лошадей. *Сѣно.* При покупкѣ сѣна, нужно, главнымъ образомъ, обратить вниманіе, чтобы оно было тонко, душисто и мягко. Въ хорошемъ сѣнѣ не должно попадаться жесткой осоки, соломы, твердыхъ быльевъ и т. п. Вообще, сѣно должно быть чисто и ровно. Нехорошее сѣно отличается затхлымъ запахомъ и при ударѣ по немъ рукою издаетъ пыль.

Нужно принять за правило, что передъ каждою дачею, прежде чѣмъ давать сѣно лошади, нужно его потрясти хорошенько, чтобы могли отдѣлиться попавшіе въ него посторонніе предметы, часто дѣйствующіе на желудокъ лошади весьма губительно. Лѣтомъ, въ жаркіе дни, можно сѣно вспрыскивать водою (послѣ тряски), отчего лошадь будетъ ѣсть его охотнѣе.

Овесъ. Хорошій овесъ имѣетъ блестящій, желтый, совершенно чистый цвѣтъ и, притомъ, тяжелъ, если взять въ горсть. Нехорошій овесъ: легкій, грязно-желтаго цвѣта, съ мусоромъ и проч. Во всякомъ случаѣ, какъ бы овесъ ни былъ хорошъ, нужно всегда, передъ дачею его, просѣять, что̀ дѣлается рѣшетомъ. Недурно также перевѣять его, чтобы отдѣлилась пустая кожура. Овесъ, въ жаркое время, хорошо вспрыскивать соленою водою.

Кормленіе лошадей распредѣляется такъ: на каждую лошадь полагается въ сутки, покрайней мѣрѣ, полпуда сѣна и 4 гарнца овса. Если же лошадь стоитъ безъ работы, то это измѣняется такъ, что ей можно давать 2 гарнца овса и фунтовъ 15 сѣна. Если же безъ овса, то 40—30 фунтовъ сѣна. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, овесъ можно замѣнить соломенною рѣзкою, пересыпанною овсяною или ржаною мукою.

Время кормленія можно раздѣлить слѣдующимъ образомъ: утромъ, когда лошадь и конюшня вычищены, — даютъ 2 гарнца (если безъ

работы—1 гарнецъ) овса, затѣмъ лошадь поятъ и даютъ 8—10 фунтовъ сѣна. Затѣмъ, передъ вечеромъ, снова поятъ и даютъ остальные 2 гарнца овса и еще 8 фунтовъ сѣна: когда-же лошадь и это все съѣстъ, то на ночь даютъ оставшееся сѣно.

Это распредѣленіе корма нами указано лишь для каретныхъ и легковыхъ лошадей; но для лошадей, ходящихъ въ извозѣ и ломовыхъ, отпускается овса сколько съѣстъ, а сѣна не болѣе 10 фунтовъ въ сутки. Для верховыхъ лошадей можно отпускать въ сутки 15 фунтовъ сѣна и 3—4 гарнца овса.

Сѣно можно замѣнить еще съ большимъ успѣхомъ овсяною соломою, а овесъ—бардою, обыкновенно, выкидываемою винокуренными заводами.

Точно опредѣлить количество корма на сутки невозможно, такъ какъ онъ дается, сообразуясь съ сложеніемъ и возрастомъ лошади. Такъ, напримѣръ, толстая лошадь менѣе требуетъ сѣна, нежели худощавая. Жирную лошадь можно успѣшнѣе кормить соломою, тогда какъ худая лошадь ее вынести не можетъ. Больнымъ лошадямъ также не слѣдуетъ давать много сѣна.

Регулярное кормленіе лошадей можетъ много помочь имъ въ здоровьи, такъ какъ кормленіе не въ урочное время часто бываетъ для нихъ гибелью. Лѣтомъ кормленіе лошадей свѣжею зеленою травою не должно продолжаться болѣе мѣсяца, причемъ трава должна быть только-что скошенная. Вялая, мятая трава часто гніетъ и киснетъ, что не совсѣмъ удобоваримо для желудка лошади.

Чистка лошади. Утромъ, когда чистятъ конюшню и засыпаютъ кормъ, слѣдуетъ лошадь чистить, для чего ее привязываютъ къ стѣнкѣ сарая или той же конюшни. Чистка обыкновенно производится скребницею и щеткою. Первою чистящій долженъ водить по бокамъ, заду, груди и ногамъ лошади, до тѣхъ поръ, пока не будетъ отдѣляться отъ лошади плоть, послѣ чего все чищеное скребницею сглаживается щеткою; ею-же чистится шея и морда лошади. Когда лошадь вычищена, то слѣдуетъ ее (въ особенности ноги) обтереть соломою, намоченною водою. Когда это все окончено, деревяннымъ или другимъ гребнемъ расчесывается челка, грива и хвостъ, что, обыкновенно, начинаютъ съ нижнихъ концовъ волосъ и постепенно доходятъ до верхней части. Два раза или одинъ въ недѣлю недурно мыть теплымъ квасомъ хвостъ и гриву, отчего хвостъ дѣлается мягкимъ и блестящимъ. Разъ въ мѣсяцъ или болѣе, смотря по надобности, челку, гриву и хвостъ слѣдуетъ

подрѣзать; тоже самое можно дѣлать и со щетками ногъ, а равно и съ шерстью въ ушахъ и на мордѣ.

Когда лошадь только что распряжена, слѣдуетъ то мѣсто, гдѣ находился хомутъ, обтирать соломою, а ноги обмыть, если на нихъ есть грязь. Послѣ ѣзды, снявъ сбрую, лошадь слѣдуетъ покрыть попоною и не допускать до корму, пока не остынетъ. Въ это время, пока лошадь обсыхаетъ, слѣдуетъ осмотрѣть ноги, обмыть копыта, выковырять изъ раковины грязь и т. д.

Распознаваніе лошади. Особенно цѣнится лошадь, если имѣетъ сухую, тонкую голову, широкія, чувствительныя ноздри и небольшія, тонкія уши. Глаза хорошей лошади должны быть ясны и бодры. Разрѣзъ рта и губы небольшіе, влажные. Шея должна быть крутая, красивая, грудь широкая и лопатки выпуклыя. Хребетъ или спина должна быть средней длины, прямая; бока полные, но не черезчуръ выпуклые; крупъ или крестецъ—широкій и округленный; ноги переднія должны быть тонки, но плоски и широки. Ляшки заднихъ ногъ должны быть нестолько широки, сколько мускулисты. Хорошая лошадь стоитъ *на всѣхъ четырехъ ногахъ*, при чемъ переднія должны быть нѣсколько соединены у копытъ, тогда какъ заднія должны стоять прямо, при чемъ всѣ четыре ноги должны быть нѣсколько отодвинуты: переднія—впередъ, заднія—назадъ. Хвостъ долженъ быть нѣсколько откинутымъ назадъ, но отнюдь не висѣть.

Конюшня. Конюшни могутъ быть каменныя или деревянныя, но съ главнымъ условіемъ, чтобы были теплыя. Чистота въ конюшняхъ—главное условіе, почему слѣдуетъ приказать людямъ аккуратно каждый день чистить и выметать стойла и, если можно, усыпать соломой. Теплота зимою и прохлада лѣтомъ въ конюшнѣ желательны не только для лошадей, но и для экономіи, такъ какъ въ теплой конюшнѣ лошадь ѣстъ меньше, но, однако, отъ этого не худѣетъ, а напротивъ—полнѣетъ. Окна конюшни должны быть на самомъ верху. Каждый день, когда лошадей чистятъ, нужно приказывать людямъ провѣтривать конюшню. Слишкомъ свѣтлая конюшня не всегда бываетъ удобна для лошадей, почему мы совѣтуемъ въ помѣщеніи для лошадей держать полумракъ. Лѣтомъ стекольчатыя окна выставляютъ и задвигаются ставнями, которыя открывать должно лишь на ночь. Лишнее прибавлять, что каждая конюшня должна быть снабжена: мётлами, скребками, скребницами, щетками, гребнями и пр. утварью.

*

Экипажи.

Каретный сарай. Каретный сарай бываетъ каменный или деревянный, но непремѣнно съ плотнымъ потолкомъ, чтобы не протекалъ отъ дождя. Стѣны сарая могутъ быть изъ легкаго матеріала и даже клѣтчатыя, такъ какъ это не важно для экипажей. Полъ сарая долженъ быть изъ толстыхъ досокъ. Ворота достаточно широкія, чтобы не препятствовали ввозу и вывозу экипажей; у воротъ также необходимъ широкій примостокъ, настланный скатомъ, для облегченія ввоза и вывоза экипажей.

Экипажи. Описывать достоинство экипажей мы считаемъ лишнимъ, такъ какъ, обыкновенно, покупка ихъ совершается не хозяйкой, а хозяиномъ, да къ тому-же, при этомъ главное условіе—опытность, чего въ книгѣ, разумѣется, нельзя передать.

Какъ только экипажъ отпряженъ, слѣдуетъ немедленно приказать: обмыть колеса и вообще тѣ части, которыя можно мыть; подушки сидѣній нужно выбивать тросточкой и чистить щеткой. Также нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы люди, ходящіе за экипажемъ, осматривали каждый разъ экипажи, исправляли всѣ поврежденія, если таковыя окажутся, и смазывали оси и ступицы у колесъ. Когда это все сдѣлано, слѣдуетъ на подушки надѣть чахлы, а экипажъ ввезти въ сарай. Содержаніе саней, возковъ и пр. точно такое-же, и здѣсь, какъ всегда, главное условіе—чистота и опрятность.

Сбруя. Лишнее говорить, что конская сбруя должна быть изъ хорошаго, свѣжаго ремня. Сбрую должно содержать въ опрятности, смазывать ремни ворванью разъ въ мѣсяцъ. Наборы серебряные или золоченые особенной чистки не требуютъ, но можно изрѣдка чистить скобленымъ мѣломъ, а то и просто суконкой; мѣдные наборы должно чистить кирпичемъ или трипеломъ. Сбрую сохранять нужно въ каретномъ сараѣ, для чего въ немъ набиваются различные гвозди и крюки, на которые и развѣшиваютъ сбрую.

СОБАКИ, КОШКИ И ПТИЦЫ.

Собаки.

Кормленіе щенятъ. Щенки, имѣющіе двадцать дней отъ рожденія, могутъ уже получать въ пищу манную кашу на молокѣ, но со-

вершенно отнимать ихъ отъ матки должно не ранѣе полутора мѣсяца. Тогда имъ даютъ коровье молоко, сперва одно, потомъ съ прибавленіемъ хлѣба. Щенки вообще довольно легко отвыкаютъ отъ матки, особенно если удалить ее отъ нихъ на сутки или двое. До шести мѣсяцевъ щенкамъ хорошей породы не должно давать ни мяса, ни костей, ни помоевъ; но послѣ этого возраста мясо можно давать безъ опасенія. Желая предохранить собакъ отъ заболѣваній, самое лучшее кормить ихъ въ опредѣленные часы дня, разъ или два въ сутки. Хотя, какъ уже сказано, немного мяса не вредитъ собакѣ послѣ полугода отъ рожденія, все-же лучше пріучить ее довольствоваться хлѣбомъ и молокомъ или бульономъ. Изъ сортовъ хлѣба, лучшіе результаты даетъ пшеничный, затѣмъ ячменный и, наконецъ, ржаной.

Болѣзни собакъ. *Чума.* Эта болѣзнь является чаще всего у молодыхъ собакъ большихъ породъ и выражается горячимъ носомъ, лихорадочнымъ состояніемъ, потерей аппетита, исхуданіемъ, вылѣзаніемъ шерсти. Какъ предупрежденіе, такъ и леченіе этой болѣзни состоитъ въ устраненіи запора при помощи кастороваго масла (отъ чайной до столовой ложки, смотря по возрасту и породѣ) въ молокѣ, или льнянаго масла (двѣ, три чайныя ложки). *Короста или чесотка.* Такъ называютъ появляющуюся у собакъ сыпь, которая заставляетъ ихъ чесаться и ведетъ за собою вылѣзаніе шерсти. Самое лучшее средство — вытираніе пораженныхъ коростою мѣстъ бензиномъ, одинъ или два раза въ недѣлю *). *Бѣшенство.* Вопреки господствующему мнѣнію, бѣшенство собакъ бываетъ зимою, хотя и рѣже, чѣмъ лѣтомъ. Въ начальномъ періодѣ болѣзни собака скучна, уныла, теряетъ аппетитъ, глядитъ подозрительно и поджимаетъ хвостъ. Замѣтивъ эти признаки, собаку необходимо запереть въ отдѣльное мѣсто, потому что скоро болѣзнь переходитъ въ періодъ бѣшенства. Болѣзнь совершенно неизлечима и, въ предупрежденіе несчастья, должно убивать заболѣвшихъ бѣшенствомъ собакъ. *Гноетеченіе изъ ушей.* Лучшее средство — спринцованіе растворомъ сѣрнокислаго цинка, въ количествѣ одного золотника на бутылку воды. *Язвы на ушахъ.* Эта болѣзнь появляется иногда на краяхъ ушей у собакъ съ короткою шерстью. Заболѣвшія собаки

---

*) Полезно также класть въ воду для питья большой собаки палочку сѣры.

немилосердно расчесывають и кусають уши, что совершенно мѣшаетъ успѣшному леченію. Единственно дѣйствительное средство—обрѣзать пораженныя части уха, прижечь каленымъ желѣзомъ, а потомъ смазать спускомъ. Обычай обрѣзать уши у собакъ нѣкоторыхъ породъ, вскорѣ послѣ рожденія, вызвалъ именно склонностью этихъ породъ къ язвамъ ушей. *Средство отъ ушнаго рака у собачекъ.* Впрыскивать въ ухо, при помощи обыкновенной спринцовки, два раза въ день, по десяти капель слѣдующаго состава, получаемаго изъ смѣси миндальнаго и размаринннаго масла, взятыхъ по одной драхмѣ, съ восемью каплями простой опійной тинктуры. Ухо промывать, какъ можно глубже, одинъ разъ въ день, слѣдующимъ образомъ: въ два унца теплой воды влить столовую ложку бѣлой, очищенной карболовой кислоты, такой, которая при откупориваніи обыкновенно кристаллизуется. При употребленіи, составъ этотъ слѣдуетъ хорошенько взбалтывать. На десятый день собака должна выздоровѣть.

Кошки.

Хотя существуетъ нѣсколько породъ этихъ домашнихъ животныхъ и нѣкоторыя даже очень цѣнны, но онѣ не требуютъ какихъ нибудь особенностей ухода. Котятъ, отнятыхъ отъ матери, кормятъ молокомъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, а когда имъ наступитъ три-четыре мѣсяца, даютъ вареную или жареную печенку, а послѣ полугода—говядину.

Кошки очень плодовиты. Самки носятъ щенятъ, какъ и собаки, восемь недѣль и котятся три-четыре раза въ годъ, отъ 4 — 6 дѣтенышей.

Болѣютъ кошки довольно рѣдко. Всего чаще подвергаются онѣ поносу, лучшимъ лекарствомъ противъ котораго считается чайная ложка касторовaго масла.

Появляющіяся иногда накожныя сыпи проходятъ отъ обмыванія больныхъ мѣстъ растворомъ сѣрнокислаго цинка (ползолотника на бутылку воды). Кромѣ того, у самокъ, которымъ не дали кормить котятъ, развивается довольно часто воспаленіе грудныхъ желёзъ; противъ этого даютъ пить отваръ кустарника, называемаго въ ботаникѣ Arundo donax. и смазываютъ воспаленныя мѣста свинцовымъ спускомъ.

Комнатныя птицы.

Вся сущность ухода за комнатными птицами состоитъ въ умѣньи ихъ кормить надлежащимъ образомъ: болѣзни этихъ птицъ имѣютъ единственною причиною несоотвѣтствующій кормъ.

Чижикъ. Чижей кормятъ смѣсью поровно проса и канареечнаго сѣмени. прибавляя разъ или два въ недѣлю немного конопляиаго сѣмени. Лѣтомъ полезно давать птицѣ, отъ времени до времени, травы курослѣпа или обыкновеннаго салата. Иногда, но не очень часто, можно помѣстить между палочками клѣтки кусокъ сахару или сахарный кренделекъ. Если выводятъ птенцовъ, то можно помогать самкѣ кормить дѣтей, ставя ей блюдечко съ размоченнымъ въ молокѣ сухаремъ, куда добавляютъ немного круто-вареннаго желтка.

Канарейка. Относительно содержанія канареекъ можно повторить тоже, что сказано о чижѣ. Всѣ птицы требуютъ самой чистой воды для питья, но канарейки въ особенности; поэтому имъ полезно мѣнять воду для питья по нѣскольку разъ въ день. Любители канареекъ считаютъ полезнымъ прикрѣплять къ клѣткѣ кусочекъ краснаго сукна, предохраняющаго, какъ думаютъ, птицу отъ типуна. Для пріученія молодыхъ самцовъ къ пѣнію всего лучше пользоваться недавно появившеюся игрушкою съ фигурой канарейки, металлическимъ резервуаромъ съ водой и резиновою трубкою. При помощи этой игрушки можно выучить канарейку очень пріятно пѣть.

Для избавленія канареекъ отъ насѣкомыхъ, на ночь кладутъ въ клѣтку нѣсколько сосновыхъ вѣтокъ, и затѣмъ покрываютъ ее бѣлымъ платкомъ; насѣкомыя, не вынося запаха сосны, переползаютъ на платокъ, такъ что утромъ послѣдній оказывается усѣяннымъ красными точками, которыя, при ближайшемъ разсмотрѣніи, оказываются насѣкомыми.

Щегленокъ. Главная пища щегленка—конопляное сѣмя; онъ любитъ также очень степныя колючки (волчецъ, чертополохъ). Щегленокъ и чижъ даютъ довольно красивую помѣсь; но если желаютъ имѣть такихъ ублюдковъ, надо, прежде помѣщенія щегла въ клѣтку самки чижа, пріучить птицу къ обыкновенному корму чижей.

Зябликъ. Пища зяблика такова-же, какъ и чижа; но этой птицѣ надо давать изрѣдка и насѣкомыхъ, напримѣръ, мухъ обыкновенныхъ, но не таракановъ.

Соловей. Соловья надо держать при очень внимательномъ уходѣ. Только что пойманную или купленную птицу сажаютъ въ клѣтку, помѣщенную въ темноватомъ и спокойномъ мѣстѣ. Обыкновенно на новомъ мѣстѣ соловей не скоро принимается за кормъ; чтобы пріучить его постепенно, ему ставятъ въ клѣтку блюдечко съ размоченною въ водѣ вермишелью. Самымъ лучшимъ, хотя и не очень дешевымъ, кормомъ для соловья можетъ служить тѣсто, приготовленное по слѣдующему рецепту: взять два фунта муки овечьяго гороху и фунтъ мелкоистолченаго, очищеннаго сладкаго миндаля, всыпать въ кострюлю, положить туда $^3/_8$ фунта свѣжаго коровьяго масла. Когда масло разойдется на огнѣ, прибавить два желтка и на кончикъ чайной ложки шафрану; мѣшать ложкой, прибавляя понемногу сотоваго меду, пока смѣсь не погустѣетъ; остудить, протереть сквозь сито, сохранять въ обвязанныхъ пузыремъ банкахъ. Къ этому корму можно иногда прибавлять немного сушеной петрушки.

Соловей очень любитъ насѣкомыхъ, особенно мокрицъ и черныхъ таракановъ; но не слѣдуетъ давать ему ихъ слишкомъ часто и много, потому что онъ тучнѣетъ и перестаетъ пѣть. Тоже самое можно сказать о муравьиныхъ яйцахъ, служащихъ для соловья большимъ лакомствомъ.

Снигирь. Снигирь становится ручнымъ и переноситъ неволю только пойманный очень молодымъ; взрослыя же птицы очень пугливы и не долго живутъ въ клѣткѣ. Молодыхъ птицъ прикармливаютъ вначалѣ мякишемъ булки съ густо-свареннымъ желткомъ яйца; когда птицы выростутъ, имъ даютъ просо, а какъ лакомство—подсолнечникъ и рябиновыя ягоды.

Попугай. Попугаи могутъ ѣсть почти всякій кормъ, безъ особеннаго вреда. Не слѣдуетъ, однако, давать имъ много мяса и сахару, потому что отъ этого у нихъ появляются накожныя болѣзни. Петрушка и горькій миндаль для попугая смертельный ядъ. Обыкновенно попугая кормятъ просомъ или конопляным сѣменемъ; онъ любитъ плоды и орѣхи. Попугаи очень много пьютъ, и поэтому въ ихъ клѣткѣ должна стоять всегда свѣжая вода въ достаточномъ количествѣ.

Нужно не мало терпѣнія, чтобы выучить попугая начать говорить; но, разъ начавши, онъ довольно быстро обогащаетъ свой лексиконъ. Въ началѣ же нужны систематическіе уроки: птицѣ даютъ немного сухаря, смоченнаго въ бѣломъ виноградномъ винѣ, чтобы развеселить ее;

потомъ покрываютъ клѣтку чахломъ и повторяютъ много разъ слово или фразу, которой желаетъ выучить. Такіе уроки не должно продолжать болѣе часу или двухъ. Попугаи не размножаются въ неволѣ.

Болѣзни птицъ. а) Типунъ. Этимъ именемъ называютъ наросты на корнѣ языка, причемъ птицы отказываются отъ корма. Ихъ лечатъ, смазывая зѣвъ кисточкой, намоченной въ розовомъ медѣ, но предварительно стараются снять наростъ помощью иголки. Для питья ставятъ отваръ арбузныхъ сѣмянъ въ водѣ.

b) Кашель. Эта болѣзнь обнаруживается частымъ открываніемъ клюва, причемъ слышится сухой, отрывистый звукъ дыханія, кашель. Болѣзнь эта опасна и ведетъ часто къ чахоткѣ птицъ Леченіе заключается въ капаньи въ ротъ птицы, раза два въ день, смѣси одной части уксусу съ двумя частями сотоваго меду; эту же смѣсь прибавляютъ немного къ водѣ для питья.

c) Падучая болѣзнь. Бываетъ почти у одних попугаевъ и состоитъ въ общихъ судорогахъ тѣла птицы. Для леченія дѣлаютъ разрѣзъ на пальцахъ лапы, чтобы вытекло нѣсколько капель крови, а потомъ даютъ выпить нѣсколько капель вина съ сахаромъ, затѣмъ, втеченіи нѣсколькихъ часовъ, не даютъ птицѣ корму.

d) Поносъ. Немного круто-свареннаго желтка; смазывать гузно теплымъ прованскимъ масломъ съ сахаромъ.

e) Опухоль на лапкахъ. Для удаленія болѣзни вынимаютъ изъ клѣтки жердочки и стелятъ на полъ обваренные горячей водой виноградные или смородинные листья. Птицу заставляютъ на этомъ коврѣ походить втеченіи четверти часа, а потомъ удаляютъ листья и осторожно обтираютъ птицѣ лапы. Черезъ два или три часа лапки смачиваютъ теплымъ виномъ съ сахаромъ и обвязываютъ ватою.

f) Линяніе птицъ. Всякая птица линяетъ разъ въ годъ и иногда этотъ процессъ длится два-три мѣсяца. Особеннаго леченія ненужно, но хорошій уходъ и самая строгая чистота необходимы. Въ питье кладутъ желѣзный гвоздь.

g) Паразиты. При нечистомъ содержаніи птицъ, у нихъ нерѣдко заводятся вши; отъ нихъ можно избавить птицу, обрызгивая ее теплымъ виномъ, а при неудачѣ—табачнымъ отваромъ, но въ послѣднемъ случаѣ надо защищать отъ настоя табаку глаза птицы.

h) Болѣзни глазъ. Воспаленіе глазъ у птицъ излечивается отваромъ корня бѣлой чемерицы (helleborus albus), которымъ промываютъ глаза. Къ питью прибавляютъ свекольнаго соку.



СПОРТЪ.

Верховая ѣзда.

Верховая ѣзда принадлежитъ къ числу высшихъ удовольствій. не говоря уже о ея пользѣ, такъ какъ она развиваетъ въ женщинѣ смѣлость и ловкость. Нѣкоторые неправильно разсуждаютъ, говоря, что дамы вообще не могутъ хорошо ѣздить на лошади, сравнительно съ мужчиной. Этотъ невѣрный взглядъ уже тѣмъ опровергается, что каждая женщина, въ сравненіи съ мужчиной, гораздо легче по вѣсу,—что̀ для верховой ѣзды большое удобство; да наконецъ мужчина не можетъ сравниться въ гибкости стана съ женщиною, или въ чувствительности и мягкости руки: какъ первое, такъ и второе всегда у женщины преобладаетъ, а слѣдовательно, далеко оставляетъ мужчину назади; мы скажемъ даже болѣе: *женщина можетъ лучше ѣздить мужчины.*

Нѣкоторыя дамы, умѣющія держаться на лошади, вполнѣ увѣрены, что онѣ въ совершенствѣ уже постигли эту науку; — это неправильно. Для верховой ѣзды мало одной привычки къ лошади; для нея главнымъ двигателемъ служитъ теорія. Есть много примѣровъ, что амазонки-самоучки, практикующія уже нѣсколько лѣтъ, далеко уступали во всемъ амазонкамъ, знающимъ теорію верховой ѣзды, ѣздящимъ всего одинъ годъ или немного болѣе.

То, что мы будемъ говорить въ этомъ отдѣлѣ, полезно прочесть не только начинающимъ ѣздить, но и давно уже ѣздящимъ, потому что большая часть нашихъ амазонокъ ѣздитъ безъ всякихъ

основныхъ, но необходимыхъ, правилъ, а между тѣмъ незнаніе ихъ часто имѣетъ несчастныя послѣдствія.

Первымъ предметомъ, о которомъ мы начнемъ говорить, будетъ лошадь. При выборѣ лошади подъ дамское сѣдло, нужно, главнымъ образомъ, обращать вниманіе на то, чтобы она не имѣла никакихъ дурныхъ привычекъ и пороковъ; чтобы была хорошо выѣзжена, чувствительна къ поводу, не тряская, пріученная къ собранному галопу и хорошо берущая рвы, барьеры и проч.

Словъ нѣтъ, очень трудно найти лошадь, въ совершенствѣ одаренную этими качествами; но все-таки желательно, чтобы подъ начинающую наѣздницу имѣть лошадь, удовлетворяющую хотя нѣсколькимъ условіямъ, которыя, повторяемъ, при выборѣ, всегда надо имѣть ввиду.

Костюмъ амазонки долженъ состоять: 1) изъ круглой шляпы или цилиндра, но непремѣнно съ вуалемъ, такъ какъ она тутъ болѣе, чѣмъ гдѣ, необходима, предохраняя глаза отъ пыли, подымаемой ногами лошади; 2) амазонки; 3) корсета или лифчика; 4) брюкъ, сшитыхъ на покрой мужскихъ *); 5) кожаныхъ высокихъ ботинокъ, но лучше сапогъ, сдѣланныхъ на-манеръ гусарскихъ, съ ботфортами; 6) небольшой прямой шпоры съ подвижнымъ колёсикомъ, но отнюдь не съ зубчатымъ, а гладкимъ, такъ какъ первое можетъ принесть большой вредъ какъ наѣздницѣ, такъ и лошади; 7) перчатокъ замшевыхъ, причемъ желательно было бы ихъ имѣть съ крагами, и 8) крѣпкаго, плетенаго или гладкаго хлыста.

Главное искусство въ верховой ѣздѣ зависитъ отъ правильной *посадки*, о которой мы и распространимся насколько позволяетъ программа нашего изданія.

Начнемъ со влѣзанія и слѣзанія, такъ какъ на это существуютъ нѣкоторыя правила.

Обыкновенно влѣзаніе на лошадь производится съ руки кавалера, сопровождающаго даму, или конюха; оно производится такъ: амазонка подходитъ къ лѣвой сторонѣ сѣдла и, взявъ въ правую руку поводья, ухватывается ею-же за средній рожокъ сѣдла, а лѣвою упирается въ плечо подсаживающаго; затѣмъ ставитъ на руку его лѣвую ногу и, оттолкнувшись отъ земли правой, поворачивается спиной къ лошади,

---

*) При верховой ѣздѣ должно ставить непремѣннымъ условіемъ: не одѣвать никакихъ юбокъ, такъ какъ онѣ могутъ во многомъ помѣшать и повредить.

и когда кавалеръ выпрямляется и тѣмъ поднимаетъ ее выше сѣдла, она садится на сѣдло, правымъ плечомъ къ головѣ лошади, перекинувъ правое колѣно черезъ средній рожокъ сѣдла *).

Поводья, при ѣздѣ на уздечкѣ, берутся такъ, что одинъ конецъ ихъ приходится между мизинцемъ и безъимяннымъ пальцами, а другой между указательнымъ и большимъ, и, когда кисть руки съ поводьями сжимается въ кулакъ, верхній конецъ повода (приходящійся между указ. и бол. пал.) прижимается большимъ пальцемъ; другая рука, понятно, должна дѣлать тоже самое.

Какъ мы уже говорили выше, хорошая ѣзда зависитъ отъ посадки, а потому совѣтуемъ читательницамъ, при ѣздѣ: 1) голову держать прямо, такъ чтобы взглядъ приходился между ушей лошади; 2) плечи должны быть свободно опущены, причемъ ихъ слѣдуетъ нѣсколько подать назадъ, чтобы лопатки до нѣкоторой степени сблизились; 3) правая и лѣвая руки (при ѣздѣ на уздечкѣ) должны имѣть видъ прямаго угла, причемъ тѣ части рукъ, которыя начинаются отъ плеча до локтя, должны быть свободно опущены, совершенно отвѣсно, но отнюдь не прижаты къ бокамъ, а также не слѣдуетъ ихъ разставлять. Кисти рукъ имѣютъ положеніе наравнѣ съ локтями, надъ правымъ колѣномъ. При ѣздѣ-же на мундштукѣ, одна только лѣвая рука должна имѣть такое-же положеніе, тогда какъ правая опущена внизъ и держитъ хлыстъ. 4) Сидѣніе слѣдуетъ подгибать подъ себя, чтобы оно плотно прилегало къ сѣдлу; для этого стоитъ только сгорбиться въ поясницѣ. 5) Лѣвая нога (отъ бедра до колѣна) прижимается къ сѣдлу; остальная же часть ноги, упираясь въ сѣдло, отодвигается за подпругу, такъ чтобы колѣно дюйма на два не доходило до нижняго рожка сѣдла. 6) Правая нога должна своею подколѣнною частью обнимать средній рожокъ, такъ чтобы часть ноги отъ колѣна прилегала плотно къ передней подушкѣ сѣдла, направляясь пяткой къ лѣвой ногѣ. Прижимая носки обѣихъ ногъ къ лошади, нужно имѣть ввиду, чтобъ они были приподняты нѣсколько вверхъ, въ особенности-же носокъ лѣвой ноги.

---

*) Слѣзаніе производится такъ: выпувъ ногу изъ стремени, амазонка снимаетъ правую съ рожка и, упершись обѣими руками въ плечи кавалера, — спрыгиваетъ на землю, причемъ, во избѣжаніе сильнаго сотрясенія, слѣдуетъ подгибать колѣни.

Хотя хорошая посадка и очень важна въ верховой ѣздѣ, но все-же главнѣйшее искусство въ ѣздѣ состоитъ лишь въ управленіи лошадью, почему и совѣтуемъ нашимъ читательницамъ обратить на это особенное вниманіе.

Прежде чѣмъ приступать къ объясненію управленія лошадью, мы объяснимъ нѣсколько терминовъ, употребляемыхъ въ верховой ѣздѣ. Такъ, напр., слово *шенкель* есть названіе той части ноги, которая начинается отъ колѣна, т. е. голени. При мужской верховой ѣздѣ существуетъ два шенкеля — правый и лѣвый, а при дамской одинъ — лѣвый, причемъ должность праваго исправляетъ хлыстъ. Шенкеля служатъ для управленія задней частью лошади, а поводья — переднею. Шенкель необходимъ во многихъ случаяхъ. Напр., если лошадь должна повернуть вправо, то, отъ дѣйствія одними поводьями, лошадь хотя и повернетъ въ желаемую сторону, но все-же далеко не правильно. Если-же къ боку лошади приложить лѣвый шенкель, а правый поводъ натянуть (укоротить), то лошадь обернется совершенно правильно, описавши правильный кругъ, чему способствуетъ шенкель, заставляющій ее гнуться въ бокахъ, ибо задерживается ея задъ; говоря иначе, лошадь, въ этомъ случаѣ, повернется передними ногами.

При натягиваніи поводьевъ (при ѣздѣ на уздечкѣ) слѣдуетъ локти отодвигать назадъ и, смотря по надобности, дѣйствіе должно быть усиленно или мягко. При ѣздѣ-же на мундштукѣ, натягиваніе поводьевъ исполняется одной лишь кистью (кулакомъ) лѣвой руки; такъ напр., натягивая правый поводъ, слѣдуетъ кулакъ повернуть къ себѣ вправо, а мизинецъ отъ себя; натягивая-же лѣвый поводъ, кулакъ долженъ быть обращенъ нѣсколько влѣво, причемъ и мизинецъ обращается обратно, т. е. къ себѣ.

Управленіе шпорою употребляется въ крайнемъ случаѣ, о которомъ будетъ говориться ниже.

Начинающей наѣздницѣ всегда надо ѣздить на уздечкѣ и непремѣнно на кордѣ *); при такихъ условіяхъ, она достаточно привыкнетъ къ посадкѣ (которую долженъ поправлять учащій наѣздницу), а также и къ лошади. На первые уроки мы даже совѣтуемъ ей учиться только влѣзать и слѣзать съ лошади, и когда это будетъ достаточно

*) Корда есть длинный ремень или веревка, одинъ конецъ которой прикрѣпляется къ уздѣ лошади, а другой остается въ рукѣ берейтора или конюха.

усвоено,—слѣдуетъ приступить уже къ ѣздѣ, понятно, шагомъ. Когда-же наѣздница и это усвоитъ,—можно практиковать прочіе аллюры. Такъ, напр., рысь многіе берейтора считаютъ лучшимъ учителемъ посадки, почему и совѣтуемъ приступать къ ней послѣ усовершенствованія ѣзды шагомъ.

При ѣздѣ на кордѣ, или вообще по кругу, поводья всегда должны лежать на шеѣ лошади и до такой степени натянуты, чтобы рука чувствовала упоръ рта лошади на удила, и поводъ той стороны, на которую лошадь дѣлаетъ кругъ или поворотъ, всегда долженъ быть натянутъ нѣсколько болѣе другаго, такъ чтобы голова лошади чуть-чуть была повернута въ эту-же сторону. Когда учащаяся достаточно хорошо ѣздитъ на уздечкѣ, во всѣхъ аллюрахъ, то можно приступать и къ ѣздѣ на мундштукѣ.

Ѣзда на мундштукѣ требуетъ большаго умѣнья и особенной мягкости руки; почему мы и совѣтуемъ къ ней приступать уже послѣ, когда амазонка усовершенствовалась въ ѣздѣ на уздечкѣ. Здѣсь управленіе поводьями производится только одной лѣвой рукой, когда правая держитъ хлыстъ, замѣняющій правый шенкель.

Здѣсь, напримѣръ, чтобы заставить лошадь идти шагомъ, слѣдуетъ собрать ее. Собираніе лошади—вещь довольно трудная, почему и совѣтуемъ обратить на это большое вниманіе; оно соблюдается такъ: поставивъ лошадь прямо и ровно, выражаясь техническимъ языкомъ, на всѣ четыре ноги, должно слегка приложить шенкеля *) и, по возможности, легко и ровно натягивать поводья, пока лошадь не согнетъ или и перестанетъ упираться на поводья, послѣ чего слѣдуетъ ослабить натягиваніе. Бываютъ случаи, что при натягиваніи лошадь начнетъ осаживать, т. е. отступать назадъ; въ такомъ случаѣ здѣсь должно прибѣгнуть къ помощи шенкелей, послѣ чего она должна податься впередъ.

И такъ, мы уже сказали, что для побужденія лошади идти шагомъ должно собрать ее; послѣ-же собиранія слѣдуетъ дать ей легкіе шенкеля, и лошадь двинется шагомъ.

Для рыси слѣдуетъ смягчить поводья и сильнѣе нажать шенкеля, и лошадь исполнитъ требуемое.

---

*) Подъ правымъ шенкелемъ подразумѣвается—хлыстъ.

Чтобы остановить лошадь, должно ровно натягивать поводья, отклоняя свой корпусъ назадъ. Если при этомъ будетъ замѣтно, что лошадь уменьшаетъ ходъ или даже сразу останавливается, должно немедленно ослабить дѣйствіе поводьевъ; въ противномъ же случаѣ, лошадь становится на дыбы или же просто откидывается назадъ, чѣмъ можетъ принесть большое несчастіе наѣздницѣ. Поэтому, повторяемъ, при ѣздѣ на мундштукѣ должно имѣть *особенную* мягкость руки и неподвижность кисти. Бывали случаи, что, при какомъ нибудь неожиданномъ скачкѣ лошади, амазонка машинально, не желая этого, дергала поводъ, чѣмъ причиняла лошади ужасную боль, послѣдствіемъ которой было становленіе на дыбы. Растерянная амазонка, потерявъ равновѣсіе, еще болѣе откидывалась назадъ, причиняя этимъ еще бо́льшую боль лошади, которая, въ изступленіи, откидывалась на спину и своею тяжестью раздавливала амазонку. Во избѣжаніе подобныхъ случаевъ, мы и говорили, что при ѣздѣ на мундштукѣ должно имѣть большое умѣнье въ ѣздѣ на уздечкѣ, а главное -- чувствительность руки.

Теперь намъ остается объяснить читательницамъ повороты, боковыя движенія, аллюры и скачки съ барьерами.

Чтобы заставить лошадь сдѣлать вольтъ *) направо, слѣдуетъ ее собрать, укоротивъ правый поводъ, и нажать лѣвый шенкель; отъ дѣйствія повода лошадь должна согнуть шею, а шенкель не позволяетъ ей перемѣнять правильное положеніе, т. е. двигаться налѣво; хлыстъ же тутъ дѣйствуетъ, заставляя ее гнуться въ боку; при такихъ условіяхъ, лошадь должна согнуться дугообразно, а переступая съ ноги на ногу,—опишетъ правильный кругъ.

Вольты налѣво исполняются подобнымъ же способомъ, только, понятно, съ такимъ условіемъ, что всѣ дѣйствія, дѣлаемыя въ первомъ случаѣ, здѣсь дѣлаются обратно.

Чтобы повернуть лошадь направо, слѣдуетъ удержать лошадь въ собранномъ положеніи, причемъ кисть лѣвой руки перевернуть такъ, чтобы конечности пальцевъ пришлись внизу, т. е. противъ праваго колѣна ноги. При поворотахъ важно, чтобы лошадь поворачивалась лишь передними ногами, тогда какъ заднія должны топтаться на мѣстѣ; — для этого нужно нажать лѣвый шенкель, а правый,

*) Правильный кругъ равняется въ діаметрѣ 6—10 шагамъ.

т. е. хлыстъ, которымъ и заставляетъ лошадь принять дугообразное положеніе.

Повернуть лошадь налѣво — дѣлать то-же самое, что и при поворотѣ направо, лишь съ обратными дѣйствіями, т. е. кисть лѣвой руки здѣсь повертывается вверхъ концами пальцевъ, а гнуться лошадь заставляетъ здѣсь уже не хлыстъ, а лѣвый шенкель.

Прежде чѣмъ приступать къ объясненію всѣхъ аллюровъ, мы остановимся на боковомъ движеніи лошади.

Напримѣръ, чтобы заставить лошадь идти такимъ движеніемъ въ правую сторону, нужно ее собрать и, поворотивъ бокомъ въ желаемую сторону, обратить кисть лѣвой руки внизъ конечностями пальцевъ, отчего лошадь сгибаетъ шею направо; затѣмъ слѣдуетъ приложить шенкель и хлыстъ, причемъ первый долженъ быть сильнѣе втораго, и, наклонивъ корпусъ немного на правую сторону, должно уже не нажатіемъ, а ударами лѣваго шенкеля двигать лошадь бокомъ.

Для боковаго движенія налѣво дѣлается все то-же, что и при боковомъ движеніи направо, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что всѣ пріемы дѣлаются здѣсь въ обратномъ смыслѣ, т. е. хлыстъ замѣняетъ лѣвый шенкель, а кисть руки слѣдуетъ обратить пальцами кверху.

Боковыя движенія исполняются лошадью, понятно, шагомъ.

Всѣ движенія верховой лошади называются *аллюрами*. Аллюры раздѣляются на три рода: на правильныя, неправильныя и искусственныя. Къ правильнымъ принадлежатъ: карьеръ, галопъ, рысь и шагъ; къ неправильнымъ: иноходь, полуиноходь и тропота, и къ искусственнымъ: всѣ аллюры, употребляемые въ циркахъ, такъ называемые высшей школы ѣзды; къ нимъ-же принадлежатъ боковыя движенія.

Начнемъ съ правильныхъ, разбирая ихъ въ томъ порядкѣ, въ коемъ они перечислены выше.

Карьеръ есть самое быстрое движеніе лошади. При его ходѣ, лошадь дѣйствуетъ попеременно сразу двумя ногами, подставляя заднія подъ корпусъ и тотчасъ выноси переднія; такимъ способомъ лошадь движется очень быстро, такъ что скорость ея шаговъ достигаетъ до шестисотъ въ минуту.

При галопѣ лошадь идетъ ровными скачками. Галопъ бываетъ съ правой ноги и съ лѣвой. Въ первомъ случаѣ лошадь ставитъ лѣвую заднюю ногу подъ корпусъ и съ помощью ея подымаетъ всѣ осталь-

ныя, опустивъ правую заднюю и лѣвую переднюю — ставитъ правую ногу и потомъ начинаетъ снова, придерживаясь того же порядка. Галопомъ лошадь можетъ пройдти болѣе пятнадцати верстъ въ часъ.

Рысь есть движеніе обыкновенное, но оно также причисляется къ быстрымъ. При ходѣ, лошадь ставитъ ноги въ слѣдующемъ порядкѣ: правую переднюю и лѣвую заднюю, затѣмъ лѣвую переднюю и правую заднюю; причемъ каждыя такія двѣ ноги ставятся въ одинъ разъ, чѣмъ усиливается тряска.

Рысью лошадь можетъ пробѣжать до тринадцати верстъ въ часъ.

Шагъ можно причислить къ самымъ медленнымъ движеніямъ лошади, такъ какъ, идя шагомъ, она проходитъ лишь пять верстъ.

Ноги лошадь ставитъ въ этомъ движеніи крестообразно, т. е. такъ-же, какъ и въ рыси, но только съ тою разницею, что здѣсь ставятся онѣ не по двѣ заразъ. Разбирая неправильныя движенія, мы начнемъ съ иноходи; это движеніе довольно быстро и до чрезвычайности пріятно. Лошадь ставитъ ноги слѣдующимъ способомъ: правую переднюю и правую заднюю, затѣмъ лѣвую переднюю и лѣвую заднюю, и такимъ способомъ, двигаясь только односторонними ногами, пріятно покачиваетъ.

Иноходь встрѣчается далеко не у всѣхъ лошадей: это есть особый видъ лошадей, называемыхъ иноходцами. Подобныя лошади до крайности удобны для дамской ѣзды и для особъ, не пользующихся особеннымъ здоровьемъ.

Полуиноходь—одно изъ безпорядочныхъ движеній, составляющее смѣсь рыси съ иноходью.

Тропота есть движеніе лошади, болѣе неправильное, чѣмъ выш приведенныя: это движеніе представляетъ собою и рысь, и галопъ вмѣстѣ, причемъ ноги лошади дѣйствуютъ совершенно не одинаково.

Остальныя боковыя движенія мы разобрали ранѣе, почему и н будемъ говорить о нихъ болѣе; искусственныхъ же движеній такое мно жество, что размѣръ нашего изданія не позволитъ о нихъ распространиться, да къ тому-же они и не употребляются въ обыкновенной верховой ѣздѣ, а, какъ мы уже сказали выше, лишь въ циркахъ.

Переходя прямо къ скачкамъ черезъ барьеры, необходимо дать нѣсколько соотвѣтствующихъ совѣтовъ. Такъ, напр., готовясь перепрыгнуть черезъ барьеръ, амазонка должна быть къ этому подготовлена заранѣе: усѣвшись глубже въ сѣдло и крѣпче обнявъ рожокъ

сѣдла правой ногой, слѣдуетъ собрать лошадь и вести ее ровно въ шенкеляхъ, и когда, подойдя къ барьеру, амазонка почувствуетъ, что лошадь осѣдаетъ назадъ,—слѣдуетъ сильнѣе нажать шенкель и хлыстъ, и лошадью будетъ исполнено требуемое; при этомъ должно исполнить слѣдующее: когда лошадь, готовясь перепрыгнуть черезъ барьеръ, подымается уже на заднія ноги, то слѣдуетъ тотчасъ же ослабить поводья и снова ихъ привести въ прежнее состояніе, когда она опустится на другую сторону барьера.

При скачкахъ, вообще, слѣдуетъ держать корпусъ нѣсколько нагнутымъ впередъ и особенно тогда, когда лошадь прыгаетъ черезъ ровъ, такъ какъ здѣсь существуютъ другія правила въ сравненіи съ скачками черезъ барьеры. Такъ, здѣсь, чтобы перепрыгнуть ровъ, слѣдуетъ пустить лошадь въ карьеръ, и когда уже она подойдетъ ко рву, слѣдуетъ сдать поводья и, давши ей шпоры, заставить ими исполнить желаемое.

Чтобы приступить къ изученію перепрыгиванія черезъ рвы и барьеры, совѣтуемъ прежде ознакомиться съ этимъ въ манежѣ или полѣ, съ подвижнымъ барьеромъ, который, вслучаѣ невысокаго прыжка лошади, будучи ею задѣтъ, немедленно бы падалъ.

Этимъ мы оканчиваемъ отдѣлъ, хотя сознаемся, что онъ далеко не можетъ быть учебникомъ дамской ѣзды, такъ какъ тутъ собраны лишь только одни совѣты, которые, въ сообществѣ учителя верховой ѣзды, далеко будутъ не безполезными.

Искусство управлять экипажемъ.

А. Въ одну лошадь. Манера держать возжи, управляя экипажемъ, отличается отъ той, которая принята при ѣздѣ верхомъ. Возжи берутся лѣвою рукою такимъ образомъ, чтобы лѣвая возжа лежала между указательнымъ и большимъ пальцами, а правая между указательнымъ и среднимъ; конецъ же возжей спускается на ладони внизъ. Если нужно остановить лошадь, пальцы лѣвой руки сгибаютъ, производя такимъ образомъ легкое давленіе на возжи. Отнюдь не слѣдуетъ съ силою тянуть возжи, отводя взадъ локоть, и вообще останавливать нужно постепенно, особенно молодыхъ и горячихъ лошадей.

Возжи можно держать и обѣими руками, каждую возжу соотвѣт-

ствующей рукой: но это не такъ красиво, мѣшаетъ употребленію бича или поклону при встрѣчѣ со знакомыми. Сидѣнье должно быть на уровнѣ лошади: слѣдуетъ держаться прямо, чуть-чуть развѣ наклонившись корпусомъ назадъ; ноги должны быть сдвинуты вмѣстѣ; локти въ ровень съ боками.

B. **Въ двѣ лошади.** Какъ это ни покажется страннымъ съ перваго взгляда, тѣмъ не менѣе вѣрно, что управлять парою легче, чѣмъ одною лошадью. Правда, для пары нужно нѣсколько болѣе физической силы, но за то почти во всѣхъ затруднительныхъ случаяхъ одна лошадь помогаетъ направить другую на путь, если та сбилась. Положимъ, что одна лошадь, хоть лѣвая, бросается въ сторону: тогда нетрудно возстановить порядокъ, слегка потянувъ возжу правой лошади. Такъ-же можно при поворотахъ: съ парой лошадей всегда можно сдѣлать поворотъ легче и ровнѣе, чѣмъ съ одной. Относительно держанія возжей полезно пользоваться уже указаннымъ выше способомъ, но такъ какъ тутъ требуется больше силы и ловкости, то чаще берутъ возжи обѣими руками. При управленіи молодыми, еще мало объѣзженными лошадьми, нужно всегда помнить, что натягиваніе возжей, производя болѣзненное растяженіе губъ лошади, раздражаетъ ее и можетъ сразу испортить коней, которыхъ потомъ трудно будетъ отучить подыматься на дыбы въ упряжкѣ. Держать возжи слѣдуетъ свободно, укорачивая лишь постепенно, когда это потребуется, напр., при остановкѣ или желаніи ѣхать тише.

C. **Въ четыре лошади.** Даже и при управленіи четверкой можно держать возжи въ одной рукѣ, и именно такимъ образомъ: возжа лѣвой пристяжной ложится на указательный палецъ лѣвой руки; правой пристяжной—на безъименный палецъ: лѣвой коренной—на средній, а правой коренной—на мизинецъ. Возжи отъ коренныхъ лошадей должны быть нѣсколько укорочены а отъ пристяжныхъ—ослаблены Если хотятъ, положимъ, повернуть вправо, нужно прежде всего стараться, чтобы коренники не поворачивали ранѣе пристяжныхъ; для этого возжи пристяжныхъ берутъ въ правую руку и, ослабивъ возжу лѣвой пристяжной, натягиваютъ слегка возжу правой, крѣпко держа въ тоже время возжи коренниковъ въ лѣвой рукѣ.

Управленіе тройкою. Тройка есть чистая русская упряжка; поэтому англійскій спортъ ничего не говоритъ объ ней въ своихъ руководствахъ. У насъ, вообще, не принято держать возжи одной рукою, но всегда,

кромѣ ѣзды верхомъ, обѣими. Въ тройкѣ возжи держать такимъ образомъ, чтобы каждая возжа коренной лежала между указательнымъ и большимъ пальцами обѣихъ рукъ, а возжи пристяжныхъ — между указательнымъ и среднимъ пальцами, накрестъ. Способы поворота и остановки таковы же, какъ и въ другихъ упряжкахъ.

Велосипедъ.

Въ новѣйшее время, въ западной Европѣ и Америкѣ употребленіе велосипедовъ получило большое распространеніе и не только, собственно, какъ забава, но и какъ способъ передвиженія. Велосипеды бываютъ двухколесные (бициклы) и трехколесные (трициклы). Первые легче на ходу, но на нихъ менѣе удобно сидѣть; вторые же отличаются обратными свойствами. Бицикломъ можетъ пользоваться и дама, но необходимо для этого имѣть особенный костюмъ, вродѣ купальнаго, и во всякомъ случаѣ невозможно ѣздить на бициклѣ въ длинной юбкѣ, которая можетъ запутаться въ колесѣ.

Бициклъ состоитъ изъ двухъ колесъ: одного передняго, большаго, а другого задняго, гораздо меньшей величины. Маленькое колесо соединяется съ большимъ при помощи металлической вилки, между вѣтвями которой и вертится на своей оси маленькое колесо. Большое колесо также укрѣплено въ вилкѣ, но большихъ размѣровъ и идущей вертикально кверху, оканчиваясь поперечной ручкой; оно называется *рулемъ*. На концахъ оси большаго колеса придѣланы педали, на которыя опираются ноги сѣдока. Сѣдокъ сидитъ на узенькомъ сидѣньи, прикрѣпленномъ къ горизонтальной вилкѣ. Чтобы выучиться ѣздить на велосипедѣ, не слѣдуетъ сразу усаживаться верхомъ, съ ногами на педаляхъ; надо выбрать какую нибудь слегка покатую, но ровную дорогу, поставить велосипедъ, взяться руками за руль и сидѣть бокомъ на сидѣньи, свѣсивъ ноги: велосипедъ отъ собственной тяжести покатится внизъ и начинающій постепенно выучится держаться на немъ, имѣя всегда возможность соскочить, если замѣтитъ, что теряетъ равновѣсіе. Послѣ нѣсколькихъ такихъ уроковъ, можно сѣсть верхомъ и начать управлять педалями. Усаживаться надо такъ-же, какъ и верхомъ на лошадь, т. е. съ лѣвой стороны, ставя ногу на лѣвую педаль и перекидывая правую ногу направо; затѣмъ, нажимая то одну,

то другую педаль, можно двигаться. Если замѣтили, что равновѣсіе утрачивается и грозитъ паденіе, нерѣдко опасное на велосипедѣ, то нужно помощью руля круто повернуть большое колесо въ сторону, чтобы оно образовало прямой уголъ съ тѣломъ сѣдока *).

Управленіе лодкою.

Управленіе рулемъ. Каждая порядочная лодка имѣетъ прикрѣпленный къ кормѣ руль, снабженный ручкой. Для поворота лодки вправо, нужно повернуть въ ту же сторону ручку руля, и наоборотъ. Если рулемъ служитъ коротенькое весло, то, для направленія лодки влѣво, нужно грести весломъ къ себѣ съ правой стороны, направляя воду подъ корму, а для поворота вправо—дѣлать тоже самое на лѣвой сторонѣ. Желая переправиться на противуположный берегъ, надо направлять лодку вверхъ противъ теченія, иначе послѣднее унесетъ лодку гораздо ниже предполагаемаго мѣста переправы. При сильномъ волненіи, надо направлять лодку, какъ выражаются, «въ разрѣзъ волны», т. е. такъ, чтобы носъ судна былъ почти подъ прямымъ угломъ къ серединѣ стелющейся волны.

Гребля. Не соблюдая необходимыхъ правилъ, самый сильный человѣкъ очень скоро утомится, работая веслами и притомъ безъ особенной пользы для движенія лодки. Поэтому необходимо умѣть грести надлежащимъ образомъ. Гребецъ долженъ сидѣть такъ, чтобы онъ былъ выше веселъ, иначе, при движеніи веслами, ему придется описывать въ воздухѣ весломъ лишнюю кривую линію, что̀ ведетъ къ утомленію. Онъ садится на край скамьи, нагнувшись тѣломъ впередъ, сблизивъ пятки, но раздвинувъ ноги въ колѣняхъ. Вложивъ весло въ уключину, онъ ставитъ его подъ прямымъ угломъ къ водѣ. Какъ только весло опущено въ воду, гребецъ отгибается назадъ; руки, до сей поры вытянутыя, сгибаются и кисти прикасаются къ послѣднимъ ребрамъ. Весло выходитъ изъ воды, гребецъ поворачиваетъ его плашмя по водѣ и тѣмъ заканчиваетъ первый ударъ весла. Въ этотъ моментъ гребецъ сидитъ прямо, со сдвинутыми колѣнами. Но онъ тотчасъ же долженъ вновь нагнуться впередъ, раздвинуть колѣна и сблизить пятки для начала втораго удара весла, который является повтореніемъ всѣхъ

*) Велосипеды, цѣною отъ 60 р. до 200 р., можно выписывать черезъ Бюро Дамскихъ порученій для иногороднихъ А. К. Буринской (С.-Петербургъ, 9 Рождеств. ул., д. 32). Дѣтскіе велосипеды отъ 12 р.

моментовъ перваго, и т. д. Въ общемъ смыслѣ, лодка идетъ скорѣе, если весло далѣе находится въ водѣ, пригоняя ее къ кормѣ. Для этого необходимо, чтобы гребецъ описывалъ своимъ корпусомъ очень длинную кривую линію, опрокидываясь назадъ почти до затылка и впередъ почти до колѣнъ. Но такое усиленное движеніе ведетъ къ скорому утомленію, и этимъ нарушается первое условіе хорошей гребли, состоящее въ томъ, чтобы, при наименьшей усталости, добыть наибольшую и равномѣрную скорость движенія.

Какъ извѣстно, лодкой можно управлять и одними веслами, безъ помощи руля. Такъ, напримѣръ, желая повернуть лодку вправо, гребутъ правымъ весломъ, и обратно. Поворотъ лодки совершается еще легче, если въ то время, какъ правое весло поворачиваетъ лодку вправо, лѣвое весло гонитъ воду къ кормѣ, что на техническомъ языкѣ называется «табанить» весломъ. На непривычныхъ рукахъ отъ веселъ легко натирается кожа ладоней, иногда до пузырей; поэтому любительницамъ катанья въ лодкѣ мы совѣтуемъ, если онѣ собираются грести, надѣвать на руки толстыя, замшевыя перчатки.

Катанье на конькахъ.

Устройство коньковъ для катанья на льду мы предполагаемъ извѣстнымъ читательницамъ. Главное различіе между разными сортами коньковъ заключается въ томъ, что у однихъ на желѣзкѣ сдѣланъ желобокъ, а у другихъ онѣ совершенно гладкія. Послѣдній сортъ, такъ назыв. голландскіе коньки, допускаетъ бо́льшую быстроту и элегантность движеній, но имъ можно пользоваться, только уже выучившись порядочно кататься, а начинающимъ лучше надѣвать коньки съ желобкомъ. Прикрѣпленіе коньковъ нынѣ доведено до возможной простоты: въ каблукъ вкалывается металлическій штифтикъ и потомъ ремень, обходящій два раза вокругъ конька, крестообразно застегивается на подъемѣ *). Чтобы надѣть коньки безъ посторонней помощи, надо стать на льду на правое колѣно и надѣть конёкъ на лѣвую ногу, не стягивая слишкомъ крѣпко ремни; потомъ опуститься на лѣвое колѣно и, поднявъ правую ногу, одѣть и на нее конёкъ. Надѣвши оба конька, надо медленно выпрямиться и привести тѣло въ равновѣсіе, потоптавшись нѣкоторое время на мѣстѣ.

*) Коньки американской системы, совсѣмъ безъ ремней, очень удобные цѣною отъ 5 р.

Для того, чтобы двинуться впередъ есть два способа: *коньки внутрь* и *коньки наружу*. Начинающимъ мы совѣтуемъ пользоваться первымъ способомъ. Для этого нужно упереть правую ногу на внутренній край конька и перенести на эту сторону центръ тяжести тѣла, поднявъ лѣвую ногу. Проскользивъ аршина полтора на правой ногѣ, поставить на ледъ лѣвую ногу, напирая на внутренній край лѣваго конька, и т. д. Способъ коньками наружу обратный и болѣе трудный.

Остановка. Для этого надо, приподнявъ носки, твердо стать на пятки, подавшись корпусомъ впередъ, но не назадъ, ибо въ послѣднемъ случаѣ ожидаетъ неизбѣжное паденіе.

Описываніе круговъ и фигуръ. Чтобы вычертить коньками кругъ, нужно избрать глазами предполагаемый центръ круга; потомъ, сдѣлавъ небольшое движеніе впередъ, сильно упереться на наружный край праваго конька и описать кривую. При этомъ движеніи глаза должны быть обращены къ правому плечу, лѣвая рука приподнята, а правая вытянута къ ногѣ; бедра обращены внутрь и правая нога слегка согнута въ колѣнѣ, а лѣвая нога, для сохраненія равновѣсія, согнута въ колѣнѣ и откинута назадъ.

Движеніе назадъ. Оно возможно только съ коньками, закругленными назадъ, а не прямо обрѣзанными, и исполняется по общимъ правиламъ, слегка нагнувъ впередъ голову и верхнюю часть туловища. Если грозитъ опасность потери равновѣсія и, слѣдовательно, паденія, то надо быстрымъ движеніемъ свести вмѣстѣ пятки обѣихъ ногъ.

Оборотъ на мѣстѣ. Чтобы повернуться кругомъ, надо только поставить одну пятку позади другой; тогда круговое движеніе выполнится, такъ сказать, само собою. Надо только не дѣлать этой перестановки пятки слишкомъ быстро, иначе послѣдуетъ паденіе.

Примѣчанія. Особы съ слабою грудью должны избѣгать катанья на конькахъ противъ вѣтра.

Если катающійся замѣтитъ, что онъ попалъ на мѣсто, гдѣ ледъ трещитъ и гнется, то благоразумно проползти это мѣсто на рукахъ и колѣнахъ, чтобы равномѣрнымъ распредѣленіемъ тяжести тѣла предупредить проломъ льда.

Но когда, по несчастью, ледъ разомъ проломится подъ ногами катающагося, послѣдній долженъ вытянуть руки впередъ, чтобы имѣть возможность ухватиться за противуположный край льда, пока не подоспѣетъ помощь.

Искусство плаванія.

Выучиться плавать, при помощи одного описанія, конечно, очень трудно, но все-таки возможно. Во всякомъ случаѣ, этимъ путемъ можно добиться результата скорѣе, чѣмъ плавать при помощи поясовъ, пузырей и т. п., которые никогда не сдѣлаютъ учащагося искуснымъ пловцомъ.

Почти всѣ животныя умѣютъ плавать инстинктивно; случаи, гдѣ человѣкъ, неожиданно упавъ въ воду, сразу выучивается плавать, очень нерѣдки и доказываютъ, что и человѣкъ не лишенъ инстинктивной способности плавать, но только умѣетъ заглушать ее страхомъ.

Знаменитый Франклинъ даетъ такой совѣтъ желающему выучиться плавать: надо выбрать неглубокое мѣсто рѣки или моря, около берега, раздѣться, взять въ руку заранѣе приготовленное яйцо и, войдя въ воду, отойти на нѣкоторое разстояніе отъ берега. Затѣмъ надо бросить на нѣсколько шаговъ отъ себя по берегу яйцо въ воду; оно станетъ медленно погружаться на дно. Теперь пусть бросившій попытается, наклонившись къ водѣ всѣмъ туловищемъ, достать яйцо, опустившись на извѣстную глубину: онъ убѣдится, что опуститься въ воду переднею частью туловища не очень легко и для этого нужно усилія, и явленіе это ему докажетъ, что вода способна удержать его тѣло, если онъ смѣло ляжетъ на животъ, на что̀ ему тѣмъ легче рискнуть, что онъ на неглубокомъ мѣстѣ всегда можетъ встать на ноги.

Плаванье по-собачьи. Это любимый способъ женщинъ и дѣтей, производящій шумъ плесканья въ силѣ, неуступающей пароходнымъ колесамъ. Нужно лечь на животъ и плескать по водѣ руками и ногами, подымая ихъ надъ водою.

Плавать по морскому. Лежа на животѣ, дѣйствуютъ подъ водою одновременно обѣими руками, какъ веслами, прогоняя воду вдоль груди и въ тоже время отталкиваются, то справа, то слѣва сдвинутыми вмѣстѣ ногами.

Плаванье посаженно. Первый моментъ: пловецъ ложится на правый бокъ, вытащивъ правую руку впередъ головы, а лѣвую вдоль туловища и отталкиваясь сдвинутыми ногами; второй моментъ: плавецъ поворачивается на лѣвый бокъ, ведя обѣ руки, не разгибая на противуположныя мѣста, т. е. подвигая правую руку, какъ весло, къ ту-

ловищу, а лѣвую надъ водою впередъ, опять-таки отталкиваясь ногами. Этотъ способъ утомителенъ, но за то быстрѣе другихъ.

Плаванье на спинѣ. Смѣло опрокинувшись на спину и вытянувъ сжатыя вмѣстѣ ноги, дѣйствуютъ руками, какъ веслами, подъ водою; если нужно плыть впередъ, то гонятъ воду отъ ногъ къ головѣ; если же назадъ, то обратно.

Ныряньe. Вытянувъ руки впередъ головы, съ сжатыми вмѣстѣ ладонями, бросаются головой внизъ, отчего тѣло опускается на дно; если нужно нырнуть глубже, то отталкиваются сдвинутыми ногами отъ верхнихъ слоевъ воды. Чтобы подняться на поверхность, достаточно, переставъ дѣйствовать ногами, придать рукамъ движеніе веселъ.

Примѣчаніе. У насъ въ Россіи мало распространены дамскіе купальные костюмы; между тѣмъ они могутъ быть хорошимъ подспорьемъ въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ, по обстоятельствамъ, трудно найти мѣсто, вполнѣ безопасное отъ нескромнаго мужскаго глаза, и дамамъ приходится поэтому отказаться отъ полезнаго для здоровья и пріятнаго упражненія.

Гимнастика.

Не всякое усиленное мышечное движеніе или упражненіе можно назвать гимнастикой; такъ, напр., игры въ мячъ, кегли и т. п., не смотря на то, что онѣ вызываютъ большую дѣятельность во всемъ тѣлѣ, не могутъ быть названы гимнастическими, потому что въ нихъ мышечныя сокращенія не подчинены никакимъ правиламъ и не направлены къ здоровому развитію тѣла.

Мы рѣшились изложить здѣсь, по возможности въ сокращенномъ видѣ, нѣкоторыя гимнастическія упражненія, безъ помощи аппаратовъ, или съ самыми простыми приспособленіями, въ убѣжденіи, что эти чрезвычайно здоровыя мышечныя движенія полезны и возможны не только для мужчинъ, но и для дамъ, которыя могутъ въ своемъ кружкѣ воспользоваться для гимнастическихъ упражненій костюмомъ вродѣ купальнаго.

Первый урокъ. Онъ заключается въ постепенномъ пріученіи держаться стоя, прямо и неподвижно, со сдвинутыми вмѣстѣ и находящимися въ одной линіи пятками, носки кнаружи, руки вытянуты вдоль

бедръ, глаза прямо противъ какой нибудь избранной точки. Находясь въ этой позиціи, можно производить нѣкоторыя элементарныя гимнастическія движенія, какъ, напр., поворотъ головы направо и налѣво, впередъ и назадъ, наклоненія въ стороны всего туловища и т. д.

Гимнастическій шагъ. Для выполненія этого шага, надо согнуть ногу подъ прямымъ угломъ, т. е. чтобы бедро находилось въ горизонтальномъ положеніи, а голень въ вертикальномъ; стопа же висѣла свободно; затѣмъ поставить ногу на землю, поднять такимъ же маneромъ другую ногу, опять поставить на землю, словомъ,—шагать. Этотъ шагъ вначалѣ довольно утомителенъ, но за то очень полезенъ для развитія мускуловъ ногъ; его можно производить и стоя на мѣстѣ.

Гимнастическій бѣгъ. Шагъ для гимнастическаго бѣга долженъ быть слѣдующій: бедро нѣсколько наклонено внизъ, а голень отведена кзади, такъ что бедро съ голенью образуютъ нѣсколько острый уголъ, который тотчасъ же выпрямляется, какъ только нога упрется въ землю носкомъ стопы. Поднимая и опуская, такимъ образомъ, поочередно, обѣ ноги, упражняющійся бѣжитъ на носкахъ, причемъ тѣло должно быть выпрямлено, плечи опущены, грудь впередъ, руки согнуты въ локтѣ и прижаты къ туловищу.

Прыжокъ. Прыгать можно на ходу или сверху внизъ, съ разбѣга или съ мѣста. Во всѣхъ этихъ случаяхъ прыжокъ долженъ быть сдѣланъ такъ, чтобы вся тяжесть тѣла легла на переднюю половину стопы, причемъ бедра и голени должны быть согнуты, туловище нѣсколько наклонено впередъ, а руки вытянуты по направленію къ землѣ.

Доска. Упражненіе съ доскою заключается въ умѣньи влѣзать, при помощи рукъ и ногъ, на почти вертикальную плоскость. Для этого доска ставится подъ угломъ въ 30°; учащійся схватываетъ края доски обѣими руками и ставитъ обѣ ноги совершенно плоско на поверхность. Затѣмъ онъ подвигаетъ немного впередъ правую руку, послѣ лѣвую и, наконецъ, ноги, притягивая, для сохраненія равновѣсія, къ себѣ доску. Для того, чтобы постепенно пріучиться къ этому упражненію, можно вначалѣ устанавливать доску подъ менѣе острымъ угломъ.

Шестъ. Довольно длинный и гладкій шестъ, вершка въ 2—3 въ поперечникѣ, плотно укрѣпляется въ землю; его обхватываютъ руками, такъ чтобы правая лежала тотчасъ надъ лѣвою; затѣмъ обни-

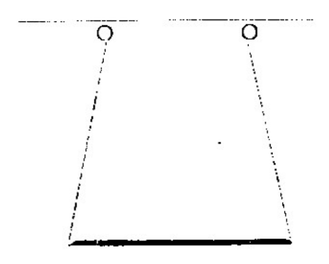
маютъ шестъ ногами, такъ чтобы онъ приходился между внутренними краями стопъ, послѣ чего поднимаются по шесту вверхъ, поочередно перемѣняя обхватывающія руки. Почти совершенно такъ-же влѣзаютъ и по *канату*, съ тѣмъ различіемъ, что здѣсь нижній конецъ веревки обнимается не краями стопъ, но сжимается между двумя пятками, и такимъ образомъ получается надежная точка опоры для тѣла. Если канатъ съ узлами, то влѣзаніе еще болѣе облегчается. Спускаются съ шеста и каната силою тяжести тѣла, стараясь замедлить паденіе постепеннымъ перемѣщеніемъ обхватывающихъ шестъ рукъ.

Лѣстница. На обыкновенной, съ перекладинами, лѣстницѣ, поставленной подъ не очень острымъ угломъ, можно дѣлать слѣдующія упражненія: 1) влѣзать и слѣзать, какъ обыкновенно, при помощи рукъ и ногъ; 2) влѣзать и слѣзать безъ помощи рукъ; 3) влѣзать при помощи рукъ и ногъ по задней сторонѣ лѣстницы; 4) подыматься по той же сторонѣ на однѣхъ рукахъ, обхватывая перекладины лѣстницы то одною, то другою рукою, причемъ туловище остается на-вѣсу, ноги должны быть сдвинуты и самое поднятіе совершать не толчками, но плавно, поднимая тѣло кверху. Влѣзаніе на свободную, не прислоненную, но поставленную перпендикулярно лѣстницу, представляется на первый взглядъ почти невозможнымъ; но этому довольно легко научиться, сначала при помощи кого нибудь другого, удерживающаго лѣстницу, а позднѣе, стараясь удержать её въ равновѣсіи установленіемъ центра тяжести своего тѣла.

Гири. Желѣзными или деревянными гирями съ ручками можно производить множество упражненій, весьма полезныхъ для развитія мышцъ груди и рукъ. Нужно имѣть непремѣнно пару гирь одинаковаго вѣса, для того чтобы держать по одной въ каждой рукѣ. Обхвативъ ручки гирь пальцами такъ, чтобъ послѣднія лежали тыломъ кверху, руки поднимаютъ, *не сгибая*, кверху и опускаютъ внизъ, вытягиваютъ въ стороны, въ одну плоскость съ плечами, или обращаютъ, какъ колеса, вокругъ плечевыхъ суставовъ. При этомъ тѣло должно стоять въ той позиціи, которая указана въ первомъ урокѣ гимнастики.

Трапеція. Гимнастическою трапеціею называется деревянная перекладина, висящая на двухъ веревкахъ, прикрѣпленныхъ къ потолку такимъ образомъ, что онѣ висятъ не совсѣмъ параллельно, но немного сходятся подъ угломъ. Трапеція должна быть подвѣшена такъ, чтобы

разстоянiе между перекладиной и головой стоящаго подъ нею гимнаста было не менѣе $^{3}/_{4}$ аршина.



Главнѣйшiя упражненiя на трапецiи могутъ быть слѣдующiя:

1) Стоя прямо подъ трапецiей, со сдвинутыми ногами, обхватить перекладину обѣими кистями рукъ; затѣмъ, повиснувъ на рукахъ, качаться, пока не явятся первые признаки усталости. 2) Схвативъ обѣими руками перекладину, подтягивать вверхъ тѣло, пока подбородокъ не упрется въ перекладину трапецiи, потомъ медленно опуститься, снова подняться и т. д. 3) Взявъ трапецiю руками, подтягивать вверхъ ноги, но такъ, чтобы руки оставались совершенно вытянутыми; ноги должны быть плотно сдвинуты. 4) Предыдущее упражненiе можно продолжать такимъ образомъ, чтобы поднятыя вверхъ ноги пришлись между вытянутыми руками, такъ чтобы носки очутились надъ головою, и потомъ ноги медленно опустить въ прежнее положенiе. Упражненiя на трапецiи могутъ быть разнообразны до безконечности: мы привели только тѣ, которыя, будучи удобны и приличны *) для дамъ, въ тоже время совершенно достаточны для врачебно-гигiеническихъ цѣлей.

Гигантскiе шаги. Это развлеченiе всецѣло входитъ въ область гимнастики, такъ какъ при немъ приходится довольно продолжительное время держать тѣло на-вѣсу. Гигантскiе шаги устраиваются слѣдующимъ образомъ: въ землю, на площадкѣ, прочно вкапывается довольно солидная мачта; на плоско-спиленной ея верхушкѣ укрѣпляется прочное желѣзное кольцо съ длиннымъ стержнемъ, вокругъ оси котораго кольцо могло бы вертѣться. Къ нему прикрѣпляются три-четыре веревки, длиною не доходящiя до земли на аршинъ или менѣе. Играю-

*) Послѣднее, относительно упражненiя 4-го, можетъ, пожалуй, показаться дѣломъ спорнымъ.

щіе хватаются руками за концы опущенныхъ веревокъ и начинаютъ шагать, причемъ съ каждымъ шагомъ, вслѣдствіе отталкиванія отъ земли, разстояніе между шагами увеличивается и дѣло, наконецъ, доходитъ до того, что каждый можетъ описать два-три круга на воздухѣ, вокругъ мачты, прежде чѣмъ коснется земли.

Во избѣжаніе большихъ несчастій, нужно постоянно слѣдить за прочностью и цѣлостью гимнастическихъ аппаратовъ.

Уженье рыбы.

Здѣсь мы не будемъ распространяться объ удилищахъ, лёсахъ и крючкахъ, предполагая это извѣстнымъ и имѣющимъ значеніе только для рыболововъ-спеціалистовъ; мы дадимъ лишь нѣсколько совѣтовъ, касающихся собственно процесса уженія, съ того момента, когда уже удочка вполнѣ готова и только требуется, насадивъ приманку, закинуть её въ воду.

Погода для уженья. Самый благопріятный для ловли вѣтеръ—западный, за нимъ слѣдуетъ юго-западный, южный; сѣверный и восточный вѣтеръ всѣхъ хуже. Въ ясный, солнечный день или въ свѣтлую, лунную ночь, крупная рыба клюетъ плохо. «Ловить рыбу въ мутной водѣ» — мѣткая пословица. Дѣйствительно, въ тихій, облачный день, когда вода темна, уловъ бываетъ часто очень хорошъ.

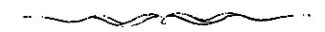
Приманки. Рыбу ловятъ на мухъ, червей, хлѣбный мякишъ, ягоды, головастиковъ и *живку*, т. е. на живую, маленькую рыбку или кусочки свѣжераспластанной рыбы.

Форель, харіусъ и пискарь любятъ слѣпней и осъ; язь, лещъ и почти всѣ большія рыбы жадно хватаютъ майскаго жука; черви берутся всѣми рыбами, но для большихъ нужны крупные, такъ называемые, росовые черви. Головастикъ хорошая приманка для крупныхъ окуней, форелей и щукъ; также хороши шарики изъ печеной крови съ мукою, особенно для ловли окуней и язей. Ягоды, какія бы ни были, особенно красная вишня, хорошо берутся крупными рыбами, преимущественно въ срединѣ лѣта. Менѣе пригодны кусочки мякиша пшеничнаго и ржанаго хлѣба: такую приманку хватаютъ болѣе мелкіе сорта рыбы, какъ плотва, пискарь, головль и т. п. На живку берутъ преимущественно мелкую плотву и гольцовъ; послѣд-

нихъ особенно любитъ форель, не говоря уже о щукѣ, которая набрасывается на всякую почти приманку. Большія рыбы любятъ, кромѣ всего этого, очищенныя шейки раковъ и поджареную икру лосося.

Искусственныя приманки вообще мало пригодны, развѣ только для такой жадной рыбы, какъ щука; но и тутъ неудачная и грубая работа искусственныхъ мухъ, червей, рыбокъ и т. п. можетъ уничтожить всякую надежду на успѣхъ.

Извлеченіе рыбы изъ воды. Не всѣ рыбы одинаково хватаютъ насаженную на крючокъ добычу. Щука, окунь, форель, язь и пр. сразу проглатываютъ приманку, увлекая въ одинъ моментъ поплавокъ ко дну; другія же, какъ налимъ, угорь, плотва, даже стерлядь, берутся осторожно, въ нѣсколько пріемовъ, то уводя поплавокъ, то снова отпуская,—тутъ требуется все искусство рыболова въ умѣньи *подсѣчь* рыбу, т. е. быстрымъ, короткимъ движеніемъ дернуть вверхъ лёсу. Если, послѣ ушедшаго въ воду поплавка, почувствуется въ удочкѣ большая тяжесть, то никогда не должно тянуть лёсу прямо вверхъ, потому что тогда крупная рыба навѣрное оборвется. Напротивъ, слѣдуетъ медленно и осторожно тянуть рыбу по водѣ, почти горизонтально къ берегу. Хорошо для этихъ случаевъ имѣть такъ называемый *сачокъ*, т. е. мѣшокъ изъ сѣтки, придѣланный къ ручкѣ, который подводятъ подъ рыбу, какъ только она показывается изъ воды.





ЦВѢТОВОДСТВО.

Уходъ за комнатными растеніями.

Главныя условія хорошаго ухода за растеніями: свѣжесть воздуха, подходящая земля, своевременная поливка и опрятность. Воздухъ, какъ необходимое вещество для всякихъ органическихъ существъ, долженъ быть свѣжъ, но отнюдь не сухъ. Для комнатныхъ растеній необходимо отворять каждый день форточки (на часъ или менѣе), разумѣется сообразуясь съ погодой, такъ какъ слишкомъ холодный воздухъ вреденъ для нихъ не менѣе сухаго. Во всякомъ случаѣ, отворяя форточки зимою, необходимо должно снимать растенія съ оконъ, въ которыхъ форточки открыты. Поливка, служащая для нихъ пищей, должна производиться по мѣрѣ сухости земли въ горшкахъ, такъ какъ обильное поливаніе растеній вредитъ имъ такъ-же, какъ и совершенно сухая земля. Сухость земли всегда можно замѣтить на-ощупь, а иногда на-глазъ, но какъ тотъ, такъ и другой способы бываютъ, часто, обманчивы, и очень часто случается, что верхняя земля въ горшкѣ суха, а внутренняя, т. е. въ самой серединѣ горшка, сыра и, слѣдовательно, не нуждается въ поливкѣ. Сухость земли въ глиняномъ горшкѣ можно узнать постукиваніемъ пальцами въ стѣнки горшка: если при постукиваніи звукъ окажется рѣзкій, то, значитъ, земля суха; если-же звукъ глухой, — то земля достаточно сыра. Этотъ способъ примѣнимъ лишь къ глинянымъ горшкамъ, такъ какъ деревянныя кадки при постукиваньи будутъ издавать одинъ и тотъ-же звукъ, какъ бы земля ни была суха или сыра. Опрятность, т. е. чистота листьевъ, также есть необходимое условіе ухода, такъ какъ густо насѣвшая пыль на листья растенія закупориваетъ дыхательныя поры.

Необходимо, по возможности чаще, стирать пыль съ листьевъ чуть-чуть сырой губкой. Извѣстно, что растенія не всѣ принимаются въ одномъ сортѣ земли, и каждое растеніе требуетъ такую почву, въ которой оно находитъ больше подходящаго питанія. Для комнатныхъ растеній употребляется семь сортовъ земли, а именно: *дерновая, лиственная, навозная, щепная, вересковая, торфяная* и *песчанная*.

Чтобы приготовить *дерновую* землю, нужно снять верхній луговой слой земли съ глинистаго грунта, свалить въ кучу, переваливать, пересѣять и употреблять черезъ годъ. *Лиственную* можно приготовить, снимая также слой земли, въ березнякѣ или чернолѣсьѣ, просѣять и употреблять. Еще лучше такая земля, приготовленная такъ: сгрести въ кучу листъ, а весной его просѣять и употреблять. *Навозную* землю можно передѣлать изъ парниковаго навоза, переваливая его нѣсколько разъ впродолженіи года; затѣмъ просѣять и употреблять черезъ два года. *Щепную* можно приготовить изъ щепокъ чернолѣсья, которыя свалить въ кучу и смочить, и когда щепки перегніютъ, просѣять и употреблять. *Вересковую* землю приготовлять такъ же, какъ и лиственную, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что здѣсь сгребаются въ кучу, не листья, а хвоя. *Торфяную* приготовлять изъ торфа, размельчивъ его и просѣявъ. *Песочную* приготовлять изъ рѣчнаго песку, нѣсколько разъ перемытаго и просѣяннаго.

Перечисленные сорта земли не должно, однако, употреблять одного сорта, а всегда съ примѣсью одного и другого, смотря по роду растеній. Такъ, напримѣръ, для Азалій, Камелій, Магнолій, Родендроновъ, земля должна состоять изъ равныхъ частей дерновой и торфяной, съ примѣсью песку. Все семейство Алое требуютъ исключительно терновой земли съ пескомъ. Мирты и Олеандры — дерновую, смѣшанную съ лиственной и пескомъ. Всѣ хвойныя растенія могутъ хорошо рости лишь въ землѣ вересковой, съ примѣсью песку. Драцены, Амаранты, Музы, Пальмы, Цикусы, Папоротники, Фикусы, Бигоніи и т. п. тропическія растенія требуютъ землю, составленную изъ равныхъ частей торфяной, лиственной, терновой и песку. Всѣ луковичныя растенія должны быть въ землѣ, составленной изъ двухъ-третей терновой и одной трети лиственной, съ примѣсью песку. Розаны, Жасмины непремѣнно должны находиться въ землѣ, составленной изъ 1 части дерновой, 2 ч. навозной и 1 ч. лиственной, съ примѣсью

песку. Въ этой же землѣ, съ меньшимъ количествомъ навоза, могутъ рости и Геранiи, Пеларгонiи и т. п. растенiя.

Пересадка комнатныхъ растенiй должна производиться, по крайней мѣрѣ, 1 разъ въ годъ, и именно въ Февралѣ или Мартѣ, такъ какъ растенiя съ каждымъ годомъ увеличиваются въ объемѣ, вслѣдствiе чего прежнiе горшки дѣлаются для нихъ тѣсными. Пересадка совершается такимъ образомъ: заготовивъ нужное количество земли и горшковъ, растенiя вынимаютъ изъ горшковъ и пересаживаютъ въ новые, большiе прежнихъ, предварительно положивъ на дно выпуклый черепокъ и засыпавъ его вершка на два землею. Когда растенiе вставлено въ такой горшокъ, его засыпаютъ землею, поливаютъ и ставятъ на мѣсто. Отряхиванiе старой земли съ корней пересаживаемыхъ растенiй ни въ какомъ случаѣ не допускается. Чтобы отдѣлить растенiе со старой землей отъ горшка, стоитъ только послѣднiй перевернуть вверхъ дномъ и хлопнуть по дну раза два-три ладонью. Удаленiе-же растенiя изъ стараго горшка посредствомъ выдергиванiя за стволъ — не должно практиковаться, по причинѣ ломки корней и даже самыхъ стволовъ растенiя.

Разведенiе садовыхъ и комнатныхъ цвѣтовъ.

Приготовленiе земли. Въ горшкахъ и комнатныхъ ящикахъ достаточно слегка размѣшать землю; наоборотъ, въ цвѣтникахъ необходимо болѣе глубокое вспахиванiе лопатою; при этомъ слѣдуетъ разбивать крупные комки земли и удалять прочь камни, щепки, старые, сгнившiе корни, благопрiятствующiе появленiю грибовъ-поганокъ, сильно вредящихъ цвѣтамъ.

Удобренiе. Самое лучшее удобренiе—конскiй навозъ, съ которымъ смѣшиваютъ землю, не зарывая его въ глубину, а потомъ боронуютъ. Другiя искусственныя удобренiя, какъ, наприм., пудретъ, гуано, гипсъ, можно примѣшивать къ землѣ только въ самомъ незначительномъ количествѣ. Самое лучшее распустить небольшое количество этихъ веществъ въ водѣ и дать настаиваться втеченiи двухъ недѣль, а потомъ употреблять ихъ для удобренiя, въ видѣ поливки.

Сѣянiе. Мелкiя сѣмена цвѣтовъ, какъ, напр., душистый горошекъ, настурцiи, вомобилисъ и т. п. сѣютъ въ проведенныя заранѣе бороздки, которымъ придана любая фигура; болѣе же крупныя сѣмена сѣютъ

по два, по три въ ямочки, въ полвершка шириною. Послѣ сѣянія, поверхностно засыпаютъ сѣмена землею.

Сажаніе. Гдѣ бы ни сажали растенія, въ комнатахъ или цвѣтникѣ, способъ всегда одинъ и тотъ же: заостренной палочкой дѣлаютъ ямку, глубины соотвѣтствующей корню растенія; затѣмъ, вставивъ въ ямку корень, засыпаютъ ее землею и наверху дѣлаютъ вокругъ растенія конусообразную горку, а кругомъ желобокъ. Первое время вновь посаженное растеніе нужно часто поливать и держать въ тѣни.

Отростки. Лишь очень немногія растенія не размножаются отростками; бо́льшая же часть, при хорошемъ уходѣ, принимаются. Избранную вѣтку растенія срѣзаютъ у самаго конца стебля, втыкаютъ въ горшокъ съ землею и покрываютъ стаканомъ или банкой. Поливать надо довольно часто. Этимъ способомъ сажаютъ въ августѣ и сентябрѣ отростки фуксіи, вербены, гераніума, бегоніи, бѣлой хризантемы, апельсиннаго и лимоннаго дерева. Отростки нѣкоторыхъ растеній, напримѣръ, кактусовъ, иногда не принимаются оттого, что стебель отростка слишкомъ сочень, такъ что вмѣсто того, чтобы дать корни, онъ сгниваетъ. Для предупрежденія этого нужно, срѣзавъ ростокъ, немного посушить его конецъ на солнцѣ и потомъ уже сажать. Съ растеніями, трудно размножающимися отростками, можно прибѣгнуть къ такому способу: самую близкую къ землѣ вѣтвь растенія совсѣмъ пригнетаютъ къ землѣ и, согнувши подъ угломъ, зарываютъ его уголъ въ землю. Случается, что вѣтка даетъ такимъ путемъ корни и тогда ее можно отрѣзать отъ растенія.

Прививка. Прививаютъ фруктовыя деревья и, кромѣ того, махровыя розы къ шиповнику. Для прививки отрѣзываютъ отъ фруктоваго дерева или махровой розы вѣтку и немного коры внизу; на деревѣ, къ которому желаютъ привить, дѣлаютъ на стволѣ довольно глубокій надрѣзъ въ видѣ буквы Т и вкалываютъ ростокъ въ этотъ разрѣзъ. Затѣмъ основаніе ростка и мѣсто надрѣза покрываютъ землею и мохомъ и обматываютъ ниткой изъ бѣлой шерсти. Вмѣсто земли и мху, можно заклеивать мѣсто прививки воскомъ.

Полонье. Полоть—значитъ вырывать постороннія травы, выросшія въ горшкѣ или вблизи цвѣтка, въ цвѣтникѣ. Это необходимо, такъ какъ эти травы отнимаютъ питательные соки отъ цвѣтка. Если земля суха, то полонье удается съ трудомъ; поэтому лучше всего производить его черезъ часъ послѣ поливанія.

Поливка. Весною цвѣты поливаютъ утромъ и довольно умѣренно; поливать, въ это время года, вечеромъ неблагоразумно, потому что возможны еще утренніе морозы, которые могутъ погубить мокрое растеніе. Лѣтомъ растенія поливаютъ послѣ солнечнаго заката; иначе жгучее лѣтнее солнце очень быстро высушитъ землю. Осенью опять начинаютъ поливать по утрамъ. Мы уже видѣли, что иногда полезно поливать смѣсью небольшаго количества гуано съ водою.

Выборъ качества земли для различныхъ растеній. Для кактусовъ и сочныхъ растеній вообще употребляется смѣсь простой земли (подъ простою землею мы разумѣемъ суглинокъ съ кремнеземомъ и известью) съ черноземомъ; для Calceoloria простая земля съ истлѣвшими листьями; камелія любитъ болотную землю; герани простую землю, черноземъ и истлѣвшіе листья, по равной части; гранатное дерево — огородную землю съ черноземомъ; гортензія — простую землю съ болотной; мирта — болотную землю; апельсинъ — смѣсь по равной части простой земли, огородной, болотной и чернозема; вервены — смѣсь огородной и болотной.

Списокъ цвѣтовъ, воздѣлываемыхъ въ комнатахъ и цвѣтникахъ.

a) Однолѣтнія растенія: адонидъ, амаранты, бальзаминъ, базилинъ конвольвулюсъ, настурціи, хризантемы, ритрашпоры, левкои, фіолетовая иммортель, испанская фасоль, ленъ, алжирская мальва, венерины власы, гвоздика, макъ, махровая маргаритка, резеда, рицинусъ, сапонарія, страмоній, вервена, трехцвѣтная фіалка (Иванъ-да-Марья), вомобилисъ, иммортели, циннія и пр.

b) Двухлѣтнія: прострѣлъ садовый, кампанула пирамидалисъ, желтый левкой, бѣлый и красный, міозотисъ альпійскій, роза алтейная, шалфей серебристый, скабіоза, морская фіалка, кампанула магнифолія и т. д.

c) Многолѣтнія: ахиллея миллефолія, актитъ, агератумъ, анемоны, асперула одората, астры, бетонія, циноглоссъ, георгина, діэлитра, дигиталисъ, бѣлена, генціана, фуксія, кетмія, лобелія селендида, лихнисъ, майоранъ, мальва, мелисса, львиная пасть, незабудка, нетофоръ, медвѣжье ухо, простая гвоздика, маргаритка (не махровая), барвинокъ, флоксъ, піонъ, пиретра, ранункулъ, ревень, саксифрага, тусенлято одорансъ, тритонъ, вероника, пиринейская фіалка, ноготки и т. д.

d) Луковичныя: банакъ, колхикумъ, крокусъ, флорентійская фіал-

ка, гіацинтъ, жонкилль, лилія, нарциссъ, орхисъ, орнитогалъ, оксалисъ Deпеи. панкратіумъ, карабіумъ, сцилла, туберозы, тюльпаны.

Садъ и цвѣтникъ.

Въ наше время обширные, частные сады возможны еще только кое-гдѣ въ провинціи. Въ большихъ городахъ уже и тѣ могутъ почитать себя счастливцами, у кого есть при домѣ нѣсколько саженъ земли и чуть-чуть открытаго воздуха.

Клумбы. Многіе цвѣты относятся неприхотливо къ качествамъ земли. Но всегда можно приготовить хорошую землю для всякаго цвѣтника, смѣшивая данную почву съ небольшимъ количествомъ назема. Хорошо, если есть возможность прибавлять къ землѣ небольшое количество алебастра въ мелкомъ порошкѣ. Вспахиваніе земли для цвѣтовъ не должно быть очень глубокимъ; понятно, что его и вовсе не нужно тамъ, гдѣ посѣяны осенью цвѣты на весну.

Бордюры. Для бордюра могутъ служить очень многія растенія. Если только солнца достаточно, то можно получить густые бордюры изъ тимьяна, маргаритокъ, буквицы бѣлой, фіалки, сансифраги, колокольчиковъ, ярутки (тласпи), немофиловъ, belle-de jour и т. п.

Бесѣдки. Вокругъ сквозныхъ бесѣдокъ можно сажать дикій виноградъ, хмѣль, плющъ, жимолость, душистый горошекъ, даже тыкву.

Известняковыя скалы. Между камнями искусственныхъ скалъ могутъ хорошо цвѣсти сансифраги (баданъ), барвинокъ, колокольчики. буквица, фрагарія, сколопендра, адіакта (бабій волосъ) и пр.

Басейнъ. Въ басейнѣ, если таковой имѣется, можно держать, въ высокихъ, узкихъ горшкахъ, или и просто въ водѣ. разныя водоросли, какъ, напримѣръ: алисмію, вилярскія-нимфондесъ, перепмарія-амфибія, ранункулусъ-линчва, спарганы и т. п.

Дернъ. Если можно найти въ саду или поблизости красивыя лужайки, то проще всего вырѣзывать дернъ для обсадки клумбъ, дерновыхъ скамеекъ и т. п. Въ нынѣшнихъ англійскихъ садахъ приготовляютъ искуственно замѣчательно красивый дернъ. Для этого, вспахавъ избранный участокъ земли и очиствъ ее отъ корней, камешковъ и т. п., сѣютъ сѣмя, продающееся въ депо подъ названіемъ рей-грессъ (ray-grass) или сходный сортъ лаунсъ-грессъ (launs-grass). Сѣмя это,

если хотятъ имѣть густой и красивый газонъ, сѣять въ количествѣ не менѣе трехъ золотниковъ на каждый квадратный аршинъ почвы. При тщательной поливкѣ, въ недѣлю или въ двѣ, образуется отличный садикъ, который можно срѣзать для дерна. Но и такой дернъ, какъ и всякій другой, съ теченіемъ времени, выростая, дѣлается не столь красивымъ; конечно, предупредить это можно только, обрѣзывая траву изрѣдка серпомъ или ножницами.

Деревья. Обыкновенно весною, когда снѣгъ окончательно растаетъ на деревьяхъ, они оказываются покрытыми тонкими, желтозелеными порочками моха или древеснаго трута. Это не только безобразитъ деревья и мѣшаетъ общей красотѣ сада, но ведетъ къ высыханію вѣтвей. Поэтому, весной необходимо, какъ ни кропотлива и скучна такая работа, тщательно отскоблить мохъ тупой желѣзкой и, если можно, обтереть сучья тряпкой, намоченной въ теплой водѣ.

Аллеи, усыпанныя пескомъ. Многіе усыпаютъ аллеи и дорожки гравіемъ, въ томъ разсчетѣ, что такія бываютъ менѣе грязны въ дождливую погоду. Но, по нашему, слѣдуетъ предпочитать мелкій, бѣлый рѣчной песокъ, потому что при такой посыпкѣ меньше выростаетъ травы среди аллей и, стало быть, въ значительной степени облегчается уходъ за чистотою сада.

Въ Англіи, для посыпанія садовыхъ дорожекъ, употребляютъ особую смѣсь, которая удовлетворяетъ двумъ цѣлямъ, а именно: держитъ аллеи сухими въ дождливую погоду и въ тоже время почти совершенно препятствуетъ появленію сорныхъ травъ. Это есть смѣсь промытаго рѣчнаго песку съ известью и каменно-угольной смолой.

Къ сожалѣнію, сѣроватый цвѣтъ этой смѣси нѣсколько вредитъ красотѣ аллей.

Календарь цвѣтовода.

Январь и Февраль. Два эти мѣсяца въ нашемъ климатѣ холоднѣе всѣхъ другихъ мѣсяцевъ въ году; поэтому, цвѣтоводу почти нечего дѣлать въ это время. Должно только содержать растенія (мы имѣемъ въ виду комнатныя) въ самой строгой чистотѣ, обмывая и обтирая листья теплой водой. Поливать цвѣты водою, имѣющей не менѣе 12 градусовъ, предохранять отъ вліянія холоднаго наружнаго воздуха (форточки и т. п.).

Мартъ. Въ этомъ мѣсяцѣ иногда уже начинаются садовыя работы: приготовленіе земли, разсаживаніе молодыхъ деревъ, кромѣ хвойныхъ. Въ комнатахъ продолжать содержаніе растеній въ чистотѣ; можно уже отсаживать черенки и отростки подъ стаканами. Если довольно тепло, можно сѣять въ цвѣтникѣ макъ, резеду, душистый горошекъ, левкой, гвоздику, львиную пасть, фіалку, бальзаминъ, настурціи, петуніи, маргаритки, вервены, лобеліи. Въ саду прочищать и посыпать пескомъ дорожки.

Апрѣль. Комнатныя растенія можно днемъ выставлять на воздухъ, но не дѣлать этого ни утромъ рано, ни послѣ заката. Поливать, по прежнему, одинъ разъ въ день. Въ клумбахъ можно сѣять амарантъ, кобею, фикондъ, иммортели, стромоній, а также сажать луковичные цвѣты.

Май. Въ этомъ мѣсяцѣ цвѣтникъ, обыкновенно, уже довольно богатъ цвѣтами, посѣянными въ два предъидущіе. Время разсаживать герань, гортензіи, геліотропъ, а въ концѣ мѣсяца георгины и оранжерейные цвѣты. Комнатные цвѣты выставлять на воздухъ, кромѣ утра и вечера, поливать однажды въ день, не очень холодною водою. Если погода въ концѣ мѣсяца очень теплая, то можно начать прививку фруктовыхъ деревьевъ.

Іюнь. Іюнь — спеціальный мѣсяцъ розъ; вмѣстѣ съ тѣмъ, въ немъ цвѣтутъ въ изобиліи лиліи, иванъ-да-марія, герань, левкои и гвоздики. За розами, чтобы онѣ были хороши, нуженъ особенный уходъ: каждое утро нужно осматривать эти растенія, срѣзать долой стебли отцвѣтшихъ цвѣтовъ, а главное—тщательно розыскивать и уничтожать паразитовъ (травяныхъ вшей), которыми, обыкновенно, изобилуютъ розы. Чтобы помочь дѣлу, хорошо обкуривать розы табачнымъ дымомъ. Въ Іюнѣ же всего лучше прививать къ шиповнику разные сорта́ махровой розы. Поливать цвѣты два раза въ день и въ изобиліи. Луковичные цвѣты, по мѣрѣ отцвѣтанія, пересаживать въ комнатные горшки. Цвѣты, стоящіе на балконѣ и вообще подвергающіеся дѣйствію полуденныхъ солнечныхъ лучей, можно предохранять отъ засыханія, держа поддонникъ постоянно наполненнымъ водою.

Іюль и Августъ. Частая поливка, пересаживаніе многолѣтнихъ растеній въ комнатные горшки; можно вторично сѣять резеду, макъ и душистый горошекъ.

Сентябрь. Главная работа этого мѣсяца—пересаживанье зимнихъ цвѣтовъ въ комнаты и оранжереи; поливать цвѣтники не чаще одного раза въ день. Въ мѣстностяхъ съ очень легкой зимой, можно сѣять въ цвѣтникѣ цвѣты для будущей весны, напримѣръ: одониды, львиную пасть, гвоздику, иванъ-да-марью, скабіозы, немофилы, ритролипоры и т. п. Въ комнатахъ начинается уходъ за луковичными цвѣтами, посаженными въ горшки съ влажною землею или просто въ стеклянные широкіе бокалы. Въ Сентябрѣ лучше всего сажать тѣ изъ луковичныхъ цвѣтовъ, которые выходятъ быстрѣе другихъ, напр.: константинопольскіе нарцисы и бѣлые гіацинты. Кромѣ мокрой земли и воды, можно держать луковицы просто во мху, поливаемомъ водою комнатной температуры, чтобы мохъ былъ постоянно влаженъ.

Октябрь. Въ началѣ Октября, даже при теплой погодѣ, обыкновенно уже не остается цвѣтовъ въ цвѣтникѣ. Этотъ мѣсяцъ посвящается пересадкѣ въ комнатѣ и теплицѣ всѣхъ цвѣтовъ, боящихся мороза. Растенія, остающіяся на зиму, надо обертывать въ солому. Въ не очень холодныхъ мѣстностяхъ, можно въ этомъ мѣсяцѣ сажать въ цвѣтникѣ молодые кустики буксы, мирты и розмарины, тщательно закутывать ихъ пенькой и соломой. Въ комнатахъ продолжается культивированіе луковичныхъ растеній: нарцисовъ, гіацинтовъ, крокусовъ и тюльпановъ. Надо выбирать крѣпкія на ощупь луковицы, правильной формы, а главное, чтобы нижняя, корневая часть луковицъ была совершенно не тронута.

Ноябрь. Въ Ноябрѣ приходится окончательно разстаться съ садомъ; но усердный цвѣтоводъ можетъ еще извлечь изъ сада кое-какую пользу; надо собирать упавшіе листья, служащіе покровомъ нѣжныхъ растеній или при изготовленіи земли. Эти листья можно держать въ какомъ нибудь сухомъ мѣстѣ и они очень пригодятся весною, потому что нѣтъ лучше, какъ сѣять цвѣты въ землю, смѣшанную съ истлѣвшими прошлогодними листьями.

Декабрь. Этотъ мѣсяцъ весь посвящается уходу за комнатными растеніями, т. е. ихъ мытью, легкому вспариванію земли въ горшкахъ, однократной въ день поливкѣ водою комнатной температуры, пересадкѣ комнатныхъ отростковъ въ отдѣльные горшки.

Есть даже растеніе, которое можно въ Декабрѣ, если не мѣшаетъ густой снѣгъ, сажать въ цвѣтникѣ, закутывая въ солому. Это — Safefraga Sibirica.

Предсказаніе погоды.

Для цвѣтовода важно знать нѣкоторые признаки, по которымъ съ большею или меньшею вѣроятностью можно предугадывать погоду, и, слѣдовательно, имѣть возможность во-время распорядиться сѣяніемъ, пересадкой и т. п.

Солнце. Блѣдное, просвѣчивающее какъ бы сквозь облако тумана, солнце означаетъ дождь; тоже самое, если оно паритъ воздухъ до трудности дышать. Если восходъ чистъ и блестящъ—будетъ хорошая погода, но красное небо передъ восходомъ, блѣднѣющее по мѣрѣ появленія солнца—къ дождю. Блѣдно-розовый закатъ—къ хорошей погодѣ; красный—къ вѣтру, блѣдно-желтый—къ дождю.

Луна. Блѣдная луна, окруженная туманнымъ дымомъ,—къ дождю. Если при этомъ луна кажется слишкомъ большою, то будетъ сильный вѣтеръ, даже буря.

Звѣзды. Блѣдныя, на туманномъ фонѣ, звѣзды—къ дождю.

Радуга. Утромъ—къ дождю, вечеромъ—къ хорошей погодѣ. Если видны кусочки, прерванные облаками или туманомъ,—вѣтеръ.

Облака и вѣтры. Густыя, рѣзкоочерченныя облака предсказываютъ сильный вѣтеръ. Маленькія, разсѣянныя по небу темныя, почти черныя облачки означаютъ близкій дождь. Облака, собирающіяся въ тучи съ разныхъ сторонъ,—къ бурѣ. Холодный вѣтеръ, послѣ теплаго, или наоборотъ, неизбѣжный дождь. Мелкій дождь во время сильнаго вѣтра указываетъ на прекращеніе вѣтра.

Аквариумъ.

Для акваріума, прежде всего, нужно заказать цинковую четырехъугольную доску съ четырьмя такими же столбами. Доска должна быть квадратная. Въ цинковые столбики вставляются стекла такой толщины, чтобы выдержали напоръ воды. Главное достоинство акваріума, чтобы онъ не давалъ течи; для чего вставляемыя стекла должны быть съ особенною тщательностью замазаны замазкой и залиты цементомъ.

Устройство акваріума начинается такъ: когда цинковая доска со столбиками готова, то въ пазы столбиковъ слѣдуетъ вставлять зер-

кальныя стекла, предварительно вымазавъ пазы жидкой замазкой *). Затѣмъ, снаружи пазы также обильно смазать замазкой, послѣ чего оставить ее засохнуть; когда засохнетъ, смазать еще разъ, снова засушить и приступить къ пробѣ акваріума. Проба производится такъ: въ акваріумъ налить воды до краевъ и оставить такъ, по крайней мѣрѣ, на сутки. Если течи не будетъ, то можно приступать къ дальнѣйшей работѣ; если же будетъ течь, то слѣдуетъ воду выпустить и съ бóльшею тщательностью смазать пазы въ третій разъ, послѣ чего проба должна повторяться до тѣхъ поръ, пока акваріумъ совершенно не будетъ давать течи. Приготовленный, такимъ образомъ, акваріумъ слѣдуетъ уже отдѣлывать на-чисто. Для этого существуетъ въ продажѣ особый ноздреватый, довольно красивый камень, носящій названіе *туфа*. Туфъ обыкновенно продается большими кусками; но для отдѣлки акваріума большихъ кусковъ не требуется, почему его слѣдуетъ расколоть топоромъ на желаемой величины кусочки. Обыкновенно у акваріумовъ отдѣлываютъ только столбики, да нижній карнизъ цинковой доски, снаружи; но мы совѣтуемъ отдѣлывать его не только снаружи, но и извнутри, что̀ будетъ гораздо красивѣе и удобнѣе для обитателей акваріума. Кромѣ этого, необходимо посерединѣ акваріума устроить скалу, которая дѣлается изъ болѣе крупныхъ кусковъ туфа, заливаемыхъ портландскимъ цементомъ.

Всѣ кусочки туфа, коими убирается акваріумъ, также заливаются, т. е. приклеиваются цементомъ, который имѣетъ свойство, какъ и всѣ цементы, твердѣть въ водѣ до окаменѣлости. Когда скала готова, можно ее вставлять въ акваріумъ. Въ довершеніе отдѣлки, наверху скалы и на углахъ акваріума можно прицементовать туфовые горшки для растеній, которые дѣлаются слѣдующимъ образомъ: взять простой цвѣточный горшокъ и обклеить его сплошь кусочками туфа. Отдѣлавъ такимъ образомъ акваріумъ, можно ставить на мѣсто, которое должно быть у окна.

Вымывъ стекла акваріума и удаливъ все ненужное, его слѣдуетъ поставить на прочный, не шаткій столъ, гдѣ онъ и долженъ стоять, если можно, до конца своего существованія, такъ какъ водные обитатели его излишней переноски не выносятъ. Если вода не проведена

*) Замазка: 1 часть масляного лаку и три части скипидарнаго лаку, слегка подогрѣть, перемѣшать и прибавить сурику столько, чтобы замазка была не слишкомъ густа и не слишкомъ жидка, но достаточно тягуча.

къ акваріуму изъ водопровода, то наполнять его можно такъ: взять ведро съ водой, поставить его на такое мѣсто, чтобы оно приходилось нѣсколько выше акваріума; затѣмъ взять гуттаперчевую длинную трубку; опустить одинъ конецъ ея въ ведро, а другой въ акваріумъ, предварительно потянувъ ртомъ изъ нижняго конца воду, послѣ чего вода будетъ литься сама собой хоть цѣлый день, лишь бы ведро было постоянно съ водой. Выпусканіе воды изъ акваріума производится такъ-же, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что ведро должно стоять ниже акваріума и, слѣдовательно, вытягивать воду ртомъ придется съ того конца, который обращенъ въ ведро, т. е. опять съ нижняго. Этимъ способомъ слѣдуетъ каждый день мѣнять воду въ акваріумѣ. Если внутри акваріума желательно имѣть растенія, то, ранѣе наполненія его водой, слѣдуетъ насыпать пальца на два земли, а поверхъ его, по крайней мѣрѣ, на палецъ крупнаго рѣчнаго песку. Въ этотъ грунтъ можно посадить: Роголистникъ, Эвалеснерія, Анахарисъ альсинаструмъ, Ранункулюсъ акватилисъ и проч. За неимѣніемъ же этихъ, съ успѣхомъ можно сажать обыкновенныя рѣчныя и прудовыя растенія.

Объяснивъ устройство акваріума, мы скажемъ нѣсколько словъ о его обитателяхъ. Въ акваріумѣ можно держать т. н. «золотыхъ рыбокъ», мелкихъ «Карповъ», «Форель» и пр. Эти три сорта рыбъ спокойно будутъ жить между собой. Если же опустить къ нимъ «Окуней», «Ершей», «Колюшекъ» или «Пискарей», то можно поручиться, что отъ нихъ не останется ни одной чешуйки. Кормить можно рыбу (перваго сорта) бѣлыми облатками, продающимися въ аптекахъ, но никакъ не булкой, такъ какъ ея крошки, попавшія между туфомъ акваріума, будутъ гнить и производить между обитателями различныя болѣзни. На двухъ рыбокъ средней величины на день вполнѣ достаточна одна облатка въ пятачокъ величиною. Лучшій кормъ для золотыхъ рыбокъ—муравьиныя яица, но не въ большомъ количествѣ; окармливать ихъ не слѣдуетъ, такъ какъ онѣ отъ этого дѣлаются менѣе подвижными, толстѣютъ, прячутся по угламъ, покрываются тиной и, наконецъ, околѣваютъ. Между болѣзнями рыбокъ, въ особенности опасна одна, во время которой на тѣлѣ больной появляются бѣлые мясистые нарывы, влекущіе за собою гніеніе мяса и костей, а впослѣдствіи и смерть. Замѣтивъ въ акваріумѣ подобную больную, нужно немедленно отсадить ее въ особый сосудъ, иначе она заразитъ всѣхъ; кромѣ этого,

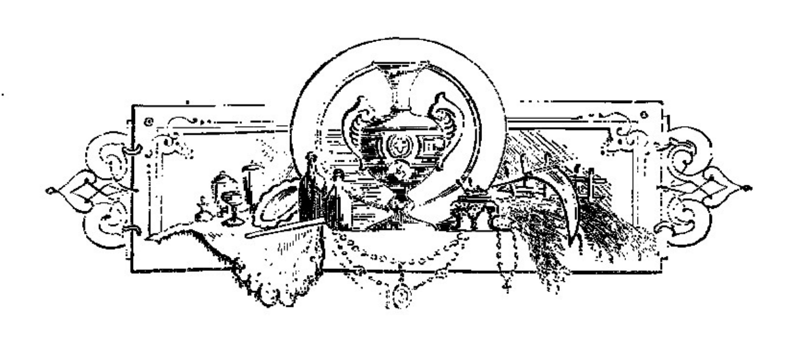
нужно внутри акваріума все вычистить, вымыть, напустить снова воды и пустить рыбокъ, кромѣ больной.

Террариумъ.

Террариумъ несравненно легче акваріума въ исполненіи. Стекла для него идутъ обыкновенныя оконныя и самый остовъ—деревянный. Для него, какъ и для акваріума, слѣдуетъ заказывать четырехугольную доску со стѣнками и съ деревянными столбиками и, кромѣ, того, проволочную сѣтку для крыши. Здѣсь стекла вставляются посредствомъ шпилекъ, какъ это обыкновенно дѣлается при вставленіи ихъ въ окна, но безъ всякаго содѣйствія замазки. Сдѣлавши акваріумъ, террариумъ нетрудно будетъ исполнить безъ всякаго описанія, кромѣ самыхъ элементарныхъ правилъ. Дно террариума слѣдуетъ также усыпать землей и пескомъ, но въ нее слѣдуетъ сажать не водяныя растенія, а болотныя и береговыя, напримѣръ: папоротники, фіалку, подснѣжникъ, куриную слѣпоту, кастору и пр.; но прежде чѣмъ дно засыпать землею, слѣдуетъ вырѣзать въ немъ квадратную или круглую дыру, въ которую слѣдуетъ вмазать цементомъ глиняной сосудъ, долженствующій служить роль пруда. Кромѣ этого, слѣдуетъ дно сплошь залить цементомъ, а равно и стѣнки дна; во вмазанной каменной чашкѣ недурно пробуравить дырочку, въ которую должно вмазать трубку (съ краномъ или же вставить пробку) для выпуска воды. Когда съ этимъ покончено, то можно на дно насыпать земли и посадить растенія. Когда растенія примутся, можно впускать и самихъ обитателей, ввидѣ: черепахъ, ужей, ящерицъ, тритоновъ, лягушекъ и пр. Чтобы дать возможность нѣкоторымъ изъ нихъ прятаться, напр. отъ дневнаго солнца, должно сдѣлать въ террариумѣ скалу или пещеру, въ которой, по возможности, надѣлать какъ можно болѣе различныхъ закоулочковъ, корридорчиковъ и пр., такъ какъ ящерицы очень любятъ ползать между разныхъ разщелинъ и шероховатостей, а во время линянія это у нихъ входитъ въ потребность, такъ какъ, ползая между узкими проходами, они способствуютъ болѣе скорѣйшему сползанію старой кожи. Кормъ вѣрно опредѣлить нельзя, такъ какъ для этого потребовалось бы перечислять слишкомъ много различныхъ способовъ, которые обязанъ сообщать магазинъ при покупкѣ того или другого животнаго.

Уходъ за террарiумомъ состоитъ: 1) въ кормленіи животныхъ; 2) въ перемѣнѣ воды въ глиняномъ сосудѣ; 3) въ поливкѣ растеній; 4) въ тщательномъ обтираніи стеколъ и 5) въ вырываніи завядшихъ растеній.





КУХНЯ И КЛАДОВАЯ.

Кухонная обстановка.

Не вдаваясь въ ненужныя подробности относительно плановъ кухонь, ледниковъ, чулановъ и т. п., что зависитъ вполнѣ отъ хозяевъ, мы кратко объяснимъ, что должна въ себѣ содержать кухня. О томъ, что полы и полки и пр. въ кухнѣ нужно мыть чаще, также нѣтъ надобности говорить, такъ какъ каждая хозяйка и безъ того знаетъ, что чистота есть первое условіе въ домохозяйствѣ.

Удобная кухня должна имѣть русскую печку и плиту со шкапомъ: это двѣ самыя необходимыя вещи. Затѣмъ, нуженъ непремѣнно длинный столъ со шкапомъ, на которомъ можно рубить мясо, мѣсить тѣсто и пр. Стѣны кухни должны быть увѣшаны полками для посуды, крючками для различныхъ ухватовъ, сковородниковъ и пр. Въ сѣняхъ кухни недурно имѣть чуланчикъ или шкафъ для провизіи. Вотъ все, что нужно для удобной кухни.

Самая сложная часть въ кухнѣ—это посуда и различныя приспособленія для нѣкоторыхъ кушаньевъ. Лишнее прибавлять, что чѣмъ больше ихъ въ кухнѣ, тѣмъ удобнѣе для выполненія различныхъ кушаньевъ. Вся посуда и приспособленія дѣлаются изъ мѣди, чугуна, желѣза, дерева и глины, почему мы и раздѣляемъ ихъ такъ:

Мѣдная посуда. Кострюли разныхъ величинъ, съ ручками, безъ оныхъ и съ крышками. Тазики для варенія ягодъ и сиропа. Формы для пуддинговъ. Формочки (луженыя) для киселей, желе и пр. Чѣмъ больше ихъ и чѣмъ разнообразнѣе по формѣ, тѣмъ лучше. Ступка съ пестомъ.

Желѣзная посуда. Нѣсколько чугуновъ, противни, листы, сковороды и сковородки для блиновъ. Ухваты, кочерги, сковородники, щипцы и лопатка для угольевъ, сѣчки большія и сѣчки маленькія. Ножи для рубленія мяса. Вафельница.

Посуда изъ бѣлаго желѣза. Шумовка, тёрки, блюдо для паштетовъ, нѣсколько ковшей, кострюльки, чумички, воронки, формочки, рѣзенъ.

Деревянная посуда. Ушаты и ведра, коромысла. Двѣ или три квашенки. Чашки, лотки, корытцы, кадушки, доски для рубленія мяса и замѣшиванія тѣста, лопатки и весёлки; скалки и вѣничекъ для взбиванія сливокъ и бѣлковъ. Колотушка или деревянный молотокъ.

Глиняная посуда. Горшки разныхъ величинъ, кринки, корчаги для сусла, противни для жаркого, формы.

Кромѣ посуды, при кухнѣ необходимо имѣть также бѣлье, состоящее изъ: полотенцевъ, фартуковъ, салфетокъ для процѣживанія, тряпицъ для покрытія квашенокъ, подтирокъ и пр.

Вотъ вся кухонная обстановка. Пересчитывая посуду изъ бѣлаго желѣза, мы упустили много различныхъ нарѣзокъ, звѣздочекъ, мѣрокъ и т. п. бездѣлушекъ, которыя съ удобствомъ могутъ быть замѣнены ножами, стаканами и прочимъ.

Буфетъ.

Посуда, бѣлье и пр. Столовая посуда раздѣляется на три отдѣла, а именно: столовая (обѣденная), чайная и десертная. Посуда, принадлежащая къ вину, также относится къ столовой. Кромѣ того, она раздѣляется на родъ матеріаловъ, изъ которой сдѣлана: на серебряную, хрустальную, фарфоровую, фаянсовую, мельхіоровую и оловянную. Количество и цѣнность посуды, разумѣется, опредѣлить невозможно, такъ какъ всякій ее имѣетъ столько, сколько требуется и насколько позволяютъ средства.

Столовое бѣлье. *Серебро.* Блюда для пирожнаго, ковшъ для разливанія бульона, соусная ложка, столовыя ложки, ножи и вилки, солонки, рѣшетчатыя ложки для рыбы, для салата, вазы для льда, судочки и пр. *Хрусталь.* Вазы для фруктовъ, мелкаго сахара и пр., солонки, масленицы, графины, стаканы, подставки для ножей, рюм-

ки, кружки и пр. *Фарфоръ*. Блюда, тарелки, соусники, перечницы и пр. *Фаянсъ*. Блюда, миски, тарелки, соусники и пр. *Мельхіоръ*. Къ этому относятся такія-же вещи, какія дѣлаются изъ серебра. *Олово*. блюда, тарелки, солонки и ложки (для прислуги).

Чайная. *Серебро*. Ложечки, ситечки, щипчики для сахара, вилочки для лимона и пр. *Хрусталь*. Стаканы и блюдца; вазочки и тарелочки для лимона и варенья, сухарница. *Фарфоръ*. Чашки и блюдца, сливочники, молочники, тарелочки для лимона и варенья. *Фаянсъ*. Вещи тѣ же, что и изъ фарфора. *Мельхіоръ*. Вещи тѣ же, что и изъ серебра.

Дессертная. *Серебро*. Тарелочки, ножички, вилочки и ложки. *Хрусталь*. Вазочки, тарелочки и пр. *Фарфоръ* и *фаянсъ*. Тарелки. *Мельхіоръ*. Вещи тѣ же, что и изъ серебра. Кромѣ этого, при дессертѣ употребляются костяные вилочки и ножи.

Бѣлье. Къ столовому бѣлью относятся: скатерти, салфетки и покрывальники для горячихъ блюдъ. Къ чайному: салфеточки подъ чашки и стаканы и салфетки для сухарницъ.

Сервировка обѣденнаго стола. На накрытый скатертью столъ слѣдуетъ разставить нужное количество мелкихъ тарелокъ, на которыя должно положить по свернутой салфеткѣ (см. складываніе салфетокъ). Съ правой стороны каждой тарелки нужно положить приборъ, т.-е. ложку, ножикъ и вилку; прямо за тарелкою уставить разныхъ величинъ рюмокъ, сообразно съ винами, для которыхъ онѣ подаются, стаканъ для воды и бокалъ для шампанскаго. По лѣвую сторону тарелки поставить графины съ водой, виномъ и пр. напиткомъ. На середину стола разставить, со строгою симметріею, вазы съ цвѣтами, фруктами, конфектами, вареньемъ, такъ чтобы самыя высокія изъ нихъ стояли на серединѣ. На каждыя двѣ тарелки, а еще лучше, если на одну, должно поставить по солонкѣ, судочку и т. д. Главное искусство сервировки заключается въ томъ, чтобы все было симметрично и изящно; почему, должно строго наблюдать за сервирующимъ столъ и немедленно поправлять всѣ его оплошности. У дверей столовой должно накрыть особый столъ исключительно для водокъ и наливокъ. Съ обѣихъ сторонъ этого стола нужно поставить по двѣ тарелки: одну съ салфетками, а другую съ приборами; третью и четвертую—съ тонконарѣзаннымъ хлѣбомъ. Кромѣ этого, еще слѣдуетъ поставить тарелки съ различными закусками. У буфета слѣдуетъ поставить третій столъ, также накрытый скатертью, на которомъ должны находиться чистыя запас-

ныя тарелки, приборы и приносимыя изъ кухни кушанья. Прислуживающіе за столомъ, во время обѣда, официанты, должны слѣдить за тѣмъ, чтобы быстро убирать загрязненныя тарелки и замѣнять ихъ чистыми. Они должны подавать кушанья всегда съ лѣвой стороны сидящаго, начиная съ дамъ и кончая кавалерами.

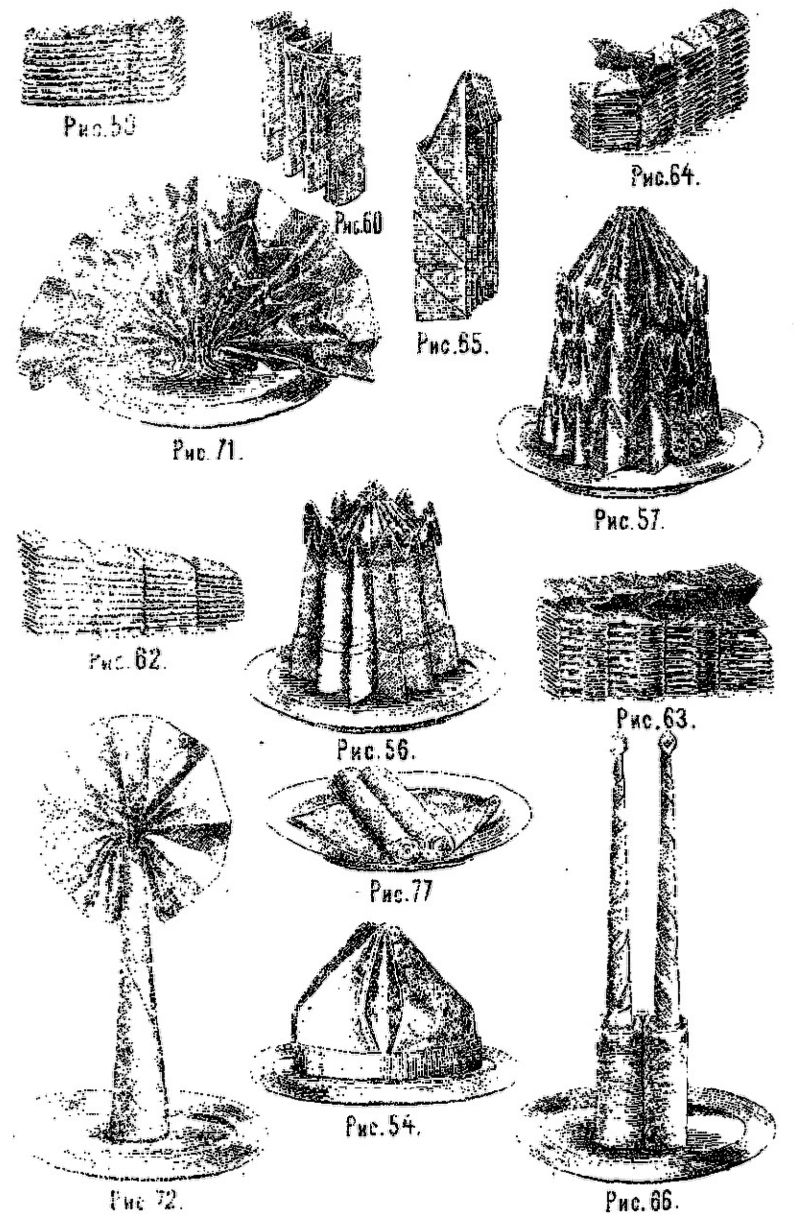
Порядокъ винъ. Вина къ столу подаются подогрѣтыми и замороженными. Къ первымъ должно отнести бургонское и лафиты, а ко вторымъ—шампанское. Остальныя вина подаются лишь холодными. Подавать вина слѣдуетъ въ слѣдующемъ порядкѣ: *Послѣ супа* (бульона): мадера, хересъ или портвейнъ*). *Послѣ холоднаго*: шабли, марсала, го-барсакъ, вейндсграфъ, эрмитажъ и т. п *Послѣ говядины*: пуншъ, портеръ, медокъ, марго, сенъ-жюльенъ, шато-лафитъ, сентъ-эстефъ и т. п. *Послѣ рыбныхъ блюдъ*: бургонское, поморъ, маконъ, пети-віолетъ, нюи, романе эрмитажъ и т. п. *За соусами*: рейнвейнъ, мозельвейнъ, изенгеймеръ, гохмейеръ, сотернъ, го-сотернъ, шатод'икемъ и т. п. *Послѣ паштетовъ, передъ жаркимъ*: Пуншъ въ стаканахъ и шампанское. *Послѣ жаркого*: малага, мускатъ-люнель, мускатъ-бутье, мускатъ-фронтеньякъ и пр. Послѣ сладкаго слѣдуетъ подавать какой нибудь сыръ, нарѣзанный тонкими ломтиками, послѣ чего—фрукты, варенье и конфекты. Затѣмъ подавать ликеры, наливки, а когда выйдутъ изъ-за стола, то кофе.

Сервировка чайнаго (вечерняго) стола. Вечерній чай обыкновенно замѣняетъ ужинъ; почему при немъ, кромѣ различныхъ принадлежностей, подаютъ мясо, сыръ и пр. Прежде всего нужно большой обѣденный столъ покрыть чистою скатертью и къ нему съ правой стороны слѣдуетъ приставить небольшой столикъ съ самоваромъ. Посерединѣ стола поставить высокую вазу съ фруктами, по обѣимъ сторонамъ которой, поперегъ стола, поставить стопками дессертныя тарелочки, подлѣ нихъ такіе же ножи и вилки. По обѣимъ сторонамъ вазы, вдоль стола, слѣдуетъ поставить продолговатыя сухарницы, накрытыя салфеточками: съ печеньемъ, булочками и т. д. Рядомъ съ ними должны стоять хрустальныя или фарфоровыя тарелочки съ лимономъ, а также графинчики съ ромомъ, сиропами и краснымъ виномъ;

---

*) Указанныя нами вина, разумѣется, не всѣ подаются сразу на столъ. Мы указываемъ вина вообще, какія можно подавать послѣ (или предъ) извѣстнаго кушанья.

СКЛАДЫВАНІЕ САЛФЕТОКЪ.



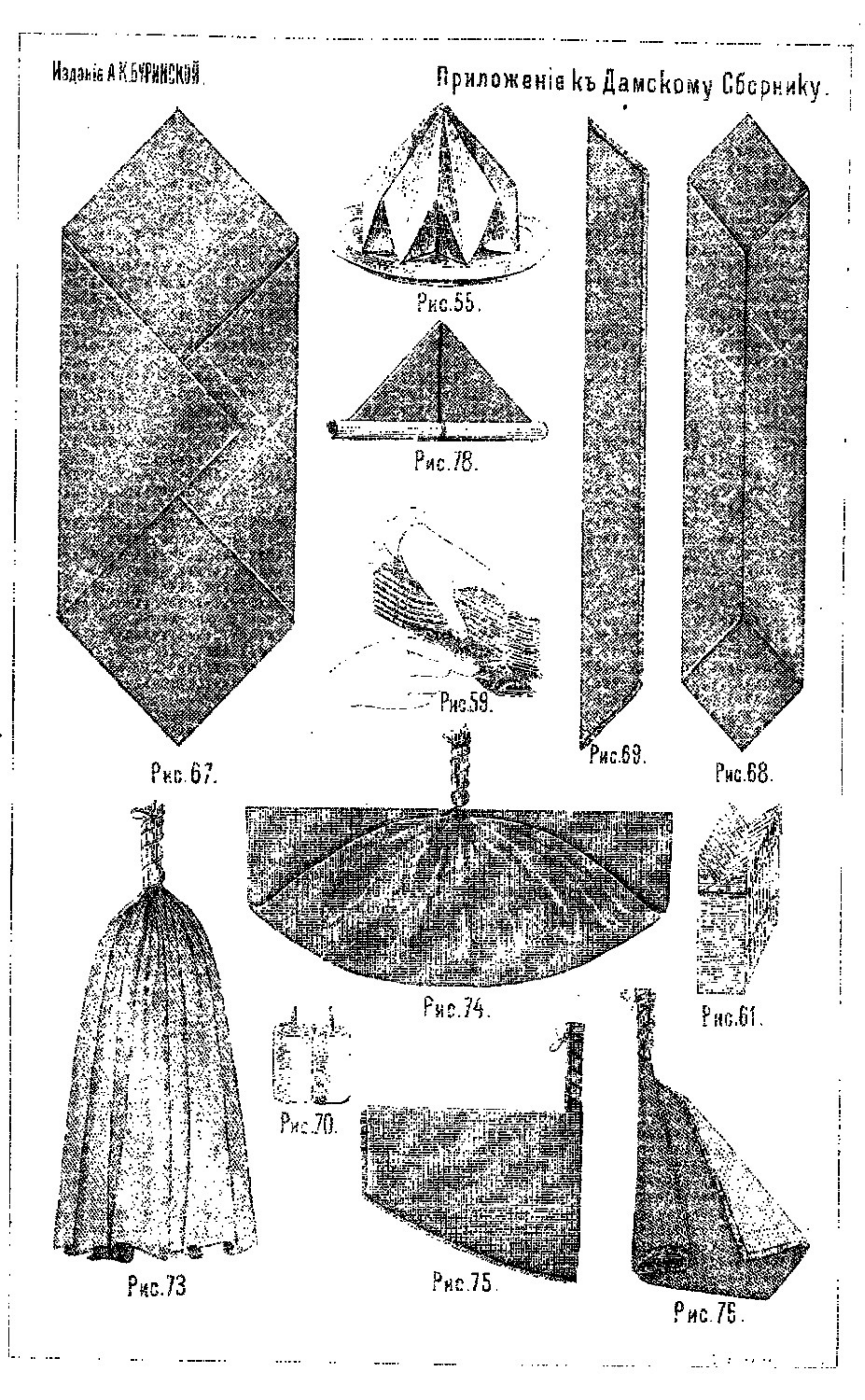


Рис. 67. Рис. 55. Рис. 78. Рис. 59. Рис. 69. Рис. 68. Рис. 74. Рис. 61. Рис. 73 Рис. 70. Рис. 75. Рис. 76.

затѣмъ молочники со сливками и сахарницы съ мелкимъ и колотымъ сахаромъ. Далѣе, поставить по обѣимъ сторонамъ довольно высокія вазы съ вареньемъ, а по обѣимъ сторонамъ ихъ—блюдечки съ ложечками. Возлѣ этихъ вазъ, съ обѣихъ сторонъ, вдоль стола, должно поставить различное масло въ хрустальныхъ масляницахъ или тарелочкахъ. Затѣмъ поставить лотки съ различнымъ хлѣбомъ, нарѣзаннымъ правильными ломтиками. Вокругъ хлѣба должно обставить тарелочками съ ломтями говядины, ветчины, языка, телятины и т. д. Къ этой части сервировки необходимы салфетки, слегка накрахмаленныя и сложенныя, какъ будетъ говорено въ свое время. Къ чаю также подаются особыя маленькія салфеточки тугонакрахмаленныя и сложенныя вчетверо, для подкладыванія подъ стаканы и чашки.

Складываніе салфетокъ.

При парадной сервировкѣ обѣденнаго стола, салфетки должны быть красиво сложены, что̀ придастъ много красоты сервировкѣ. Салфеткамъ можно придавать различныя причудливыя формы, безъ особаго труда, и, при небольшомъ навыкѣ, работа эта дѣлается очень быстро. Мы даемъ здѣсь рисунки менѣе сложныхъ, но очень красивыхъ формъ, и разскажемъ какъ ихъ надо дѣлать. Салфетки должны быть непремѣнно слегка накрахмалены и при глаженьи надо стараться, чтобы онѣ не перекосились, а сохранили свою квадратную форму; при складываніи онѣ должны быть слегка сыроваты.

Кардинальская шапка (рис. 54). Уголки салфетки складываются всѣ къ серединѣ квадрата; затѣмъ два противуположныхъ угла полученнаго квадрата загибаются еще къ серединѣ, но немного, послѣ чего дѣлаютъ одну складку по линіи этихъ уголковъ, а остальные два большіе угла загибаются въ противуположную сторону, вслѣдствіе чего получится такая фигура.

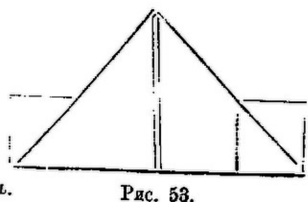


Рис. 53.

Остается только перегнуть правую часть этой фигуры по линіи, обозначенной точками, и засунуть ее за пазушку задняго треугольника, а лѣвую часть также перегнуть съ задней части и тоже засунуть въ переднюю пазушку. Снизу можно подвернуть обручикомъ.

Пирамида (рис. 55). Углы салфетки загнуть такъ, чтобы получился совершенно правильный шестиугольникъ, и перевернуть салфетку въ другую сторону, чтобы загнутые углы были внизу. Послѣ этого, сдѣлать изъ середины шестиугольника складки ко всѣмъ угламъ и, кромѣ того, обратныя складки къ серединамъ всѣхъ сторонъ шестиугольника; такимъ образомъ получится изъ середины 12 складокъ, расходящихся радіусомъ, и притомъ шесть складокъ будутъ *выступающія* и остальныя *входящія*. Изъ середины каждой выступающей складки сдѣлать косыя складки къ нижнимъ концамъ входящихъ складокъ и, наконецъ, нижнія половинки выступающихъ складокъ передѣлать на входящія. Складки надо хорошо прогладить между пальцами.

Свадебная салфетка (рис. 56 и 57). Прежде всего салфетку нужно сложить почти пополамъ, оставляя одинъ край нѣсколько длиннѣе. Затѣмъ, съ той же стороны салфетки, край загибать въ томъ же направленіи и также оставляя предыдущій край длиннѣе; потомъ тоже самое сдѣлать и въ третій разъ, вслѣдствіе чего на салфеткѣ образуется лѣсенка изъ трехъ складокъ. Послѣ этого салфетку перевернуть на другую сторону и сложить (поперекъ складокъ) ширмообразно (рис. 58). Сложивъ такимъ образомъ, складки, находящіяся въ углубленіяхъ ширмочки должно вывернуть къ себѣ и завернуть впередъ, ввидѣ треугольника, что очень ясно показано на рис. 59. Окончивъ и это, слѣдуетъ приняться за верхній (тонкій) конецъ, выгибая его такъ-же, какъ и предыдущій, но не въ углубленіяхъ ширмочки, а въ ребрахъ, вслѣдствіе чего треугольнички будутъ обращены въ обратную сторону, т. е. во внутрь (рис. 60 и 61). Когда это все сдѣлано, остается концы салфекти соединить и поставить на тарелку. Такимъ-же точно способомъ дѣлается фигура въ нѣсколько ярусовъ (рис. 57), съ тою лишь разницею, что лѣсенка должна имѣть болѣе складокъ. Пріемы складыванія показаны на рисункахъ 62, 63, 64 и 65.

Канделябры (рис. 66) получаются послѣдовательнымъ складываніемъ салфетки по рис. 67, 68 и 69 и, затѣмъ, закручиваніемъ съ

обоихъ концовъ къ серединѣ (рис. 70). Когда это сдѣлано, остается потянуть за кончики вверхъ и фигура 66-я готова.

Вѣеръ (рис. 71). Салфетка складывается точно такъ-же, какъ и предыдущая, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что при соединеніи концовъ ихъ прикрѣпляютъ съ нижней стороны, т. е. ввидѣ развернутаго вѣера, что и изображено на рисункѣ.

Экранъ (рис. 72). Эту фигуру сдѣлать очень легко: собрать одинъ край салфетки вершка въ два (рис. 73) ширмочкой, а остальную часть перегнуть пополамъ (рис. 74), еще разъ пополамъ (рис. 75) и закрутить (рис. 76). Останется только расправить ширмочку вѣеромъ.

Конвертъ (рис. 77). Сложить салфетку втрое, потомъ завернуть къ серединѣ оба конца, закрутить ихъ (рис. 78) и, накопецъ, завернуть еще разъ такъ, чтобы вышла фигура, изображенная на рис. 77.

Сохраненіе съѣстныхъ припасовъ отъ порчи.

Большая часть попорченныхъ съѣстныхъ припасовъ исправляется салициловою кислотою, которую нужно всегда имѣть подъ рукою въ растворѣ на 1 бутылку 2 чайныя ложечки. Необходимо также кислоту имѣть и въ порошкѣ. Салициловая кислота продается у всѣхъ дрогистовъ не дороже рубля за унцъ (7 золотн.). Два унца, даже при большомъ хозяйствѣ, совершенно достаточно на лѣтніе мѣсяцы. Сохраняя съѣстные припасы съ помощью раствора или порошка салициловой кислоты, не слѣдуетъ опасаться вреднаго дѣйствія ея на организмъ, такъ какъ, обыкновенно, припасы, сохраняемые въ ней, стоитъ лишь обмыть чистою водою, чтобы удалить всѣ частицы кислоты. Кислота въ порошкѣ гораздо дѣйствительнѣе раствора; такъ, въ первомъ случаѣ, сохраняетъ мясо или другіе продукты около половины мѣсяца, а во второмъ—лишь дня два-три.

1) **Сохраненіе мяса.** Говядину или рыбу, предъ тѣмъ какъ выносить на ледникъ, обсыпать, а еще лучше натереть порошкомъ кислоты, обернуть мокрой тряпицей и вынести въ холодное мѣсто. Въ этомъ видѣ говядина можетъ сохраниться, какъ уже сказано, около половины мѣсяца. Если-же мясо нужно употреблять дней черезъ пять или менѣе, то обернуть его въ тряпку, обильно смоченную въ сал. кисл.

Передъ употребленіемъ мясо нужно хорошенько вымыть въ нѣсколькихъ водахъ.

2) **Другой способъ сохранить говядину.** Уложивъ нѣсколько кусковъ сырой говядины въ жестяныя коробочки, залить увареннымъ бульономъ (надо, чтобы бульонъ былъ такъ густъ, какъ жидкій кисель), припаять крышки и поставить коробки въ песокъ, который нагрѣть, втеченіи двухъ часовъ, до 108°, потомъ вынуть коробки и сдѣлать на одной изъ сторонъ отверстіе, которое чрезъ нѣсколько минутъ залить оловомъ, и операція кончена: говядина сохранится на долгое время.

3) **Третій способъ.** Кусокъ сырой говядины опустить въ крутой кипятокъ на одну минуту, затѣмъ вынуть и сохранять на ледникѣ или въ холодной водѣ.

4) **Сохраненіе яицъ.** Нужное количество яицъ опустить въ растворъ кислоты и продержать ихъ въ немъ съ полчаса. Затѣмъ, вынуть и, не обтирая, дать высохнуть, послѣ чего яйца могутъ сохраниться на нѣсколько мѣсяцевъ.

5) **Сохраненіе масла.** Масло, находящееся въ кадкѣ, покрыть тряпицей, обильно смоченной въ кислотѣ; если же масло находится въ кускахъ, то куски обернуть тряпочкой, намоченной тѣмъ-же растворомъ, или же сохранять въ очень слабомъ растворѣ.

6) **Сохраненіе молока.** Горшокъ парнаго молока опустить въ большой котелъ съ водою, которую подогрѣваютъ до 40—50° Реомюра; затѣмъ, когда оно подогрѣется, отставить котелъ въ сторону и дать молоку въ немъ остынуть совершенно. Такое молоко можетъ сохраняться болѣе недѣли.

7) **Сохраненіе льда.** Въ жаркое время года ледъ имѣетъ большое значеніе не только въ хозяйственномъ отношеніи, но и на случай болѣзни. Для его сохраненія слѣдуетъ сшить изъ очень рѣдкой бѣлой фланели узкій, воронкообразный мѣшокъ, который укрѣпить надъ какой нибудь глиняною посудиною; въ этотъ мѣшокъ наложить льду, такъ чтобы вода могла при таяніи стекать въ посудину. Чѣмъ острѣе мѣшокъ и чѣмъ рѣже фланель, тѣмъ дольше сохраняется ледъ.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ КУШАНЬЕВЪ.

Бульоны и супы.

8) **Чистый бульонъ** (Potage). Взять 3—4 фунта говядины, вымыть, положить въ кострюлю, налить холодною водою и варить часа два, снимая шумовкою накипь; затѣмъ вынуть говядину, а бульонъ варить съ прибавленіемъ разныхъ кореньевъ, соли, перцу, лавроваго листа и тою-же говядиною, но тщательно перемытою въ холодной водѣ; когда бульонъ проварится еще часа два, процѣдить сквозь салфетку и, подавая, посыпать мелко изрѣзаною зеленою петрушкою.

9) **Красный бульонъ.** Взять четыре или меньше фунта говядины, положить ее жирною стороною на дно кострюли, прибавить двѣ мелко-изрѣзанныя луковицы, моркови и все это поджарить до-красна, послѣ чего налить водою, положить петрушки, англійскаго перцу, лавроваго листу и т. д., и варить на небольшомъ огнѣ часа два - четыре, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку и подавать.

10) **Красный бульонъ.** Взять 1½ фунта сухаго бульону, мелко накрошить, распустить въ кипяткѣ, въ которомъ, предварительно, выварить коренья, посолить, поставить на огонь, вскипятить и подавать.

11) **Бульонъ, подаваемый въ чашкахъ.** 5—6 фунтовъ говядины поджарить докрасна въ кострюлѣ, съ примѣсью 1 ложки чухонскаго масла, луковицы и прочихъ кореньевъ; залить 6—7 бутылокъ кипятку, прокипятить, снимая накипь; прибавить соли, накрыть и варить еще часа два-три, постоянно снимая накипь; затѣмъ отставить съ огня, дать постоять, снять жиръ, процѣдить сквозь салфетку, разлить по чашкамъ и подавать съ пирожками.

13) **Супъ куриный.** Хорошую курицу разрѣзать надвое или больше, прибавить мягкой, безъ жира, ¼ фунта говядины, нарѣзаной въ мелкіе кусочки, и налить все это тремя стаканами воды, послѣ чего варить около 3½ часовъ на самомъ легкомъ огнѣ, затѣмъ все процѣдить сквозь салфетку и всыпать манныхъ крупъ, вскипятить раза 2—3 и подавать съ курицей или отдѣльно.

14) **Супъ а-ла-тортю.** Этотъ супъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, а покрайней мѣрѣ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, ½ курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ бульонъ, какъ слѣдуетъ, процѣдить, снять сверху жиръ.

⅛ фунта свѣжаго масла распустить въ кострюлѣ, положить 1 мелко изрѣзаную петрушку, 5—6 шт. гвоздики, 10—15 зеренъ англійскаго, крупно истолченаго перцу, поджарить все это на легкомъ огнѣ, всыпать потомъ ⅔ стакана пшеничной муки, опять поджарить, налить процѣженнымъ бульономъ, варить, безпрестанно мѣшая; процѣдить сквозь частое сито, положить въ него аморетики, фаршированныя оливки, ровными ломтиками нарѣзаное мясо отъ головки телячьей и шампиньоновъ, вскипятить еще разъ, вливая ½—1 стаканъ французскаго вина, и, наконецъ, положить ломтики лимона и не очень мелко истолченаго простаго перцу, смотря по вкусу.

15) **Супъ изъ курицы съ фаршироваными сморчками.** Сварить бульонъ изъ

3-хъ-фунтовой курицы; когда курица будетъ готова, вырѣзать полъ-филея отъ грудинки, сдѣлать изъ него фаршъ: изрубить и истолочь грудинку, положить полъ-ложки масла, немного соли, мушкатнаго орѣха, $^1/_2$ рюмки рейнскаго вина, одно яйцо и немного муки, такъ чтобы масса не была слишкомъ жидка. Выбрать 18 или 24 крупныхъ сморчковъ, вымыть ихъ хорошенько, отрѣзать корешки и, гдѣ только возможно, вкладывать въ сморчки этого фаршу, потомъ сварить ихъ до готовности, въ отдѣльной кострюлечкѣ, въ куриномъ бульонѣ; бульонъ процѣдить или заправить его еще масломъ съ мукою.

16) **Супъ изъ телячьей грудинки.** Приготовить бульонъ изъ телячьей грудинки такъ: вымыть грудинку (фунта три) въ холодной водѣ, положить въ кострюлю налить холодной воды тарелокъ семь, поставить варить около часу времени, не давая бульону сильно кипѣть, и снимать пѣну. Когда не будетъ болѣе накипи, вынуть телячью грудинку, вымыть, нарѣзать кусками, положить опять въ вымытую кострюлю, залить процѣженнымъ бульономъ, посолить и поставить варить на легкій огонь. Затѣмъ очистить отъ кожицы соленые огурцы (штукъ 6), оскоблить, вымыть и изрѣзать по полукорешку: порею, петрушки, сельдерею, моркови, 1 луковицу и 3 штуки картофелю, и опустить все въ бульонъ; прибавить $^1/_4$ стакана вымытой перловой крупы, посолить и дать вариться, пока коренья и крупа не станутъ мягки. Передъ самымъ обѣдомъ вылить супъ въ суповую миску, посыпать рубленой петрушкой или укропомъ и, положивъ въ миску нарѣзаные куски телячьей грудинки, подавать на столъ.

17) **Супъ изъ гусиныхъ потроховъ** (Potage d'abatis d'oies à l'anglaise). Взять одинъ фунтъ говядины, сварить бульонъ съ кореньями и пряностями, опустить въ него тщательно перемытые гусиные потроха, прибавить мелко-изрубленую жареную въ маслѣ луковицу, варить до готовности; подавая, всыпать зеленой рубленой петрушки, а кто любитъ—и укропу.

18) **Супъ зеленый изъ щавеля или шпината.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, $^1/_2$ фунта копченой ветчины, кореньевъ, двухъ-трехъ сушеныхъ грибковъ, прибавивъ къ нимъ горсть очищеннаго укропу, процѣдить. Два-три ф. щавеля и шпината, половину одного и половину другого, перебрать, перемыть, какъ можно лучше, въ холодной водѣ, выжать, изрубить въ деревянной чашкѣ, не очень мелко; ложку масла, ложку муки, слегка прокипятить въ кострюлькѣ (въ этомъ маслѣ можно поджарить мелко-изрубленый лукъ); положить изрубленую уже зелень вмѣстѣ съ ея сокомъ, вскипятить, мѣшая; затѣмъ протереть сквозь частое рѣшето, развести приготовленнымъ уже бульономъ, размѣшать, подогрѣть; въ суповую миску положить мелко изрубленаго укропу и свареную, малыми кусочками нарѣзанную, ветчину, влить супъ, подавать.

19) **Супъ съ лимономъ.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, съ кореньями, процѣдить, положить отъ полъ-до-двухъ стакановъ сметаны, $^1/_2$ лимона безъ зернышекъ и мелко нарѣзанную цедру съ той-же половинки лимона, отдѣльно въ бульонѣ полстакана рису, отвареннаго съ масломъ, вскипятить все вмѣстѣ. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропу.

20) **Супъ съ картофельными фрикадельками.** Приготовить изъ трехъ фунтовъ говядины бульонъ, съ кореньями и пряностями, и опустить въ него фрикадельки,

сдѣланныя слѣдующимъ образомъ: взять сыраго картофеля, очистить, перемыть, протереть на теркѣ, посолить, прибавить 2 взбитыхъ яйца, смѣшать и надѣлать шариковъ съ каленый орѣхъ величиною, обвалять ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и когда бульонъ закипитъ—опускать. Сваренныя фрикадельки вынимаются, бульонъ процѣживается сквозь салфетку, затѣмъ снова вскипятить, всыпавъ фрикадельки, послѣ чего подавать.

21) **Супъ изъ спаржи.** Взять фунтъ хорошей молодой спаржи, нарѣзать головки ея кусочками и всыпать въ приготовленный изъ трехъ фунтовъ говядины бульонъ, съ кореньями и пряностями; когда супъ уварится—подавать.

22) **Супъ съ гороховыми стручьями.** Приготовить, какъ обыкновенно, чистый бульонъ, съ кореньями и пряностями, опустить очищенныхъ и перемытыхъ стручьевъ сладкаго гороха и варить до ихъ мягкости, послѣ чего подавать.

23) **Постный супъ** (á la Provansale). Полфунта лучшаго прованскаго масла, съ тремя разрублеными луковицами, съ лавровымъ листомъ, перцемъ и петрушкой подрумянить въ кострюлѣ, влить туда воды, положить соли, перецъ, стерлядь, 5 окуней и 20 шт. ершей. Когда рыба сварится, вынуть ее, а бульонъ процѣдить сквозь салфетку, послѣ чего дать еще прокипѣть. Къ столу подавать со стерлядью и гренками.

24) **Супъ изъ винныхъ ягодъ** (Potage de figues). Взять фунта два винныхъ ягодъ, уварить, прибавить лимонной цедры, полфунта сахару, корицы, вскипятить и вылить въ миску на сухiе бисквиты или гренки.

25) **Супъ изъ черники.** Взять сухой или свѣжей черники, перебрать, перемыть, налить водою и вскипятить, съ примѣсью сахара; когда уварится, подавать съ гренками, со сливками, а кто любитъ—и со сметаною.

26) **Супъ испанскiй** (Potage espagnole). Приготовить чистый бульонъ, съ кореньями и пряностями, процѣдить, влить бутылку краснаго вина, положить чесноку головку, истертую на теркѣ, прокипятить, снова процѣдить и подавать съ пирожками или булочками.

27) **Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ** (P. de queux de boeuf-hoche-pot). Приготовить изъ 3 ф. хвостовъ и 1 ф. говядины чистый бульонъ № 8, прибавить манныхъ крупъ, вскипятить нѣсколько разъ и подавать.

28) **Супъ атаманскiй** (P. attamane). Сварить обыкновенный чистый бульонъ № 8, засыпать въ него ложку манныхъ крупъ, 1/2 ложки гречневыхъ, столько-же перловыхъ, ложку саго, 1/2 ложки овсяныхъ крупъ, перцу, соли и пр. Все это хорошенько уварить и когда крупа уварится—подавать.

29) **Клецки обыкновенныя** (Boulettes). Взять полстакана муки, ложки 3—4 растопленнаго масла, три желтка, 2 бѣлка, соли, все это смѣшать, чтобы вышло не крутое, липкое тѣсто, и опускать съ серебряной ложечки въ кипящiй бульонъ; когда клёцки всплывутъ—подавать.

30) **Уха по-французски** (Oukha à la française). Вымывъ и вообще приготовивъ какую нибудь рыбу, и если она большая — нарѣзать кусками, нарѣзать ломтями двѣ большiя луковицы, которыя, сложивъ въ жестяную кострюлю, жарить до-красна въ 5—6 ложкахъ прованскаго масла, послѣ чего положить туда рыбу, влить теплой воды, посолить, прибавить зерна 2—3 перцу, лавроваго

листу, поль-лимона, два помъ-d'амура, разрѣзанныхъ на кусочки, стаканъ бѣлаго вина, немного чесноку; поставить на огонь и дать кипѣть $^1/_4$ часа, послѣ чего прибавить шафрану и столовую ложку рубленой петрушки, послѣ чего варить еще минуты 2—3 и подавать съ гренками.

31) **Уха изъ налима** (Oukha de lotte). Скипятить 3 бутылки воды съ 2 луковицами, съ кореньями, лавровымъ листомъ и перцемъ, процѣдить, опустить нарѣзаную на куски рыбу; когда закипитъ, снять пѣну, можно еще процѣдить и подавать, посыпавъ петрушкой или укропомъ.

32) **Уха изъ угря** (O. d'anguille). Дѣлается точно такъ-же, какъ и № 31.

33) **Уха изъ свѣжихъ снѣтковъ.** Сварить въ 4 бутылкахъ воды 2 луковицы, коренья, перецъ, лавровый листъ и чашку перловыхъ крупъ; когда сварится, всыпать 3 большихъ, изрѣзаныхъ въ кусочки, картошки, а когда и это уварится—вычищенныхъ и вымытыхъ снѣтковъ. Варить пока не помягчаютъ.

34) **Лѣнивыя щи** (Potage tschy à la russe). Въ сваренный изъ 3 фунтовъ говядины бульонъ, опустить половину, изрѣзанаго въ куски, кочна капусты и варить до мягкости; ложку муки смѣшать съ $^1/_2$ ложкою масла, положить въ бульонъ и вскипятить раза два-три. Во время варки капусты можно прибавить къ ней луку, рѣпы или брюквы.

35) **Щи кислыя.** Сваривъ бульонъ изъ 3 ф. жирной говядины, снять накипь, положить 2 ф. кислой капусты, 1 луковицу, лавроваго листу, перцу, закрыть и варить до полной готовности; потомъ приправить чайною ложкою масла съ столовою ложкою муки, разведенными въ горячихъ щахъ, снова варить, прокипятить и подавать.

36) **Щи зеленыя** (P. tschy d'oseille). Перебрать и перемыть 2 ф. щавелю и шпинату, опустить минутъ на пять въ кипятокъ, откинуть на сито, выжать воду, изрубить, приправить ложкою масла и ложкою муки, и опустить это все въ бульонъ, свареный изъ 3 ф. говядины, но безъ кореньевъ, и варить еще съ полчаса или болѣе, смотря какъ уварится. Подавать со сметаною и въ крутую сваренными яйцами, разрѣзаными на половинки.

37) **Борщъ гетманскій** (P. borsche à la Petite Russie). Сварить изъ 3 ф. говядины бульонъ съ одною луковицею; обжарить въ другой кострюлѣ шинкованую сырую свеклу въ ложкѣ масла, прибавить ложки 2—3 уксусу и ложку муки, перемѣшать и выложить въ бульонъ. Когда вскипитъ—подавать со сметаною или сливками.

38) **Борщъ панскій** (P. borsche à la polonaise). Сварить чистый бульонъ изъ 3 ф. говядины, процѣдить, положить мелкошинкованой петрушки, моркови, сельдерею, порею, луковицу; въ другой кострюлѣ сварить или испечь 5—8 штукъ сырой свеклы, мелко изрубить, опустить въ бульонъ, прибавить уксусу, соли, мелко изрѣзаной колбасы или ветчины, хорошенько уварить и подавать со сметаною.

39) **Борщъ по дворянски** (P. borsche à la gentilhome). Сварить бульонъ, какъ сказано въ № 8, но безъ кореньевъ. Испечь 5—7 шт. свѣжей свеклы, нарѣзать толстыми кружками, засыпать въ бульонъ, прибавить уксусу, соли, заправить ложкой масла и ложкой муки, и варить до готовности.

40) **Окрошка** (Okrochka à la russe). Взять жареную говядину, телятину, ветчину или колбасу, нарѣзать мелкими кусочками, прибавить 2—3 нарѣзанныхъ кусочками огурца, 2—3 рубленыхъ яйца, укропу, сложить это въ миску, положить стаканъ сметаны, соли, сахару, по вкусу, размѣшать, налить баварскимъ квасомъ или кислыми щами, и когда подавать, то всыпать рубленаго зеленаго луку.

41) **Окрошка.** Мелко изрубить холодную вареную рыбу, очищенную отъ костей, огурцовъ, луку, вареной свеклы, посолить, смѣшать со стаканомъ сметаны, залить квасомъ и, подавая, усыпать зеленымъ лукомъ.

Принадлежности къ супамъ.

42) **Гренки** (къ бульону). Взять французскую булку, нарѣзать на кусочки правильной формы, обжарить въ маслѣ, высушить въ печи и подавать.

43) **Гренки изъ ржанаго хлѣба.** Нарѣзать на мелкіе кусочки черный хлѣбъ, обжарить въ маслѣ, высушить въ печкѣ и подавать.

44) **Кашники изъ манной крупы.** Сварить густую кашицу, разлить по мелкимъ тарелкамъ, застудить, нарѣзать на кусочки, обжарить, высушить и подавать.

45) **Кашники** (ко щамъ или гороху). Сварить жидкую кашицу изъ гречневой крупы, разлить въ мелкія тарелки или въ очень мелкое блюдо и вынести въ холодное мѣсто, чтобы застыло; потомъ нарѣзать застывшую кашицу на правильные кусочки, обжарить въ салѣ или маслѣ, подсушить въ печи и подавать.

46) **Фрикадельки изъ мяса.** Изрубить $^1/_2$ ф. говядины и столько же сала, положить перцу, соли, мелко-изрубленую луковицу, перемѣшать, прибавить полъ французской булки, вымоченной въ молокѣ или водѣ, снова перемѣшать съ яйцомъ, протереть сквозь сито, скатать шарики, обвалять ихъ въ тертыхъ сухаряхъ и всыпать въ щи, борщъ или т. п.

47) **Фрикадельки изъ баранины.** Приготовляются такъ-же, какъ и № 46.

48) **Фрикадельки рыбныя.** Приготовляются такъ-же, какъ и № 46, только безъ говядины.

49) **Фрикадельки картофельныя.** Сварить картофелю, протереть сквозь сито, прибавить масла, мушкатнаго орѣха, соли и перемѣшать съ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и опускать въ бульонъ.

50) **Фрикадельки изъ сырого картофеля.** Натереть на теркѣ сырой картофель, посолить, прибавить перцу, протертаго сквозь терку зеленаго луку, смѣшать съ сырымъ яйцомъ, обвалять въ тертыхъ сухаряхъ и опускать въ бульонъ.

51) **Саго.** $^1/_4$ ф. бѣлаго саго разварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето, облить нѣсколько разъ холодною водою, всыпать въ бульонъ, вскипятить.

52) **Клёцки.** Взять $^1/_2$ стакана кипятку, обварить имъ $^1/_2$ стакана муки, размѣшать $^1/_2$ стакана масла топленаго; когда остынетъ, взбить 4 яйца; когда хорошо собьется, опускать въ бульонъ съ серебряной ложечки, которую каждый разъ передъ тѣмъ смачивать въ бульонѣ.

53) **Клёцки изъ манны.** Взять $^1/_2$ стакана манной крупы, сварить кашу, смѣ-

шать съ 4 яйцами (когда каша остынетъ), посолить, снова перемѣшать и опускать въ бульонъ, какъ показано въ № 52.

54) **Вермишель.** 1 фунтъ витой вермишели сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, опустить въ бульонъ.

55) **Лапша.** Взять $1^1/_2$ стакана муки, замѣсить однимъ яйцомъ, раскатать въ тонкій листъ, нашинковать ножемъ, немного подсушить на сковородѣ и опустить въ бульонъ.

56) **Ушки грибныя.** Замѣсить изъ $1^1/_2$ стакана муки и 2 яицъ крутое тѣсто, раскатать въ тонкій листъ, нарѣзать четырехугольниками. Между тѣмъ приготовить фаршъ: $^1/_4$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ сварить, мелко-изрубить, поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла съ мелко изрубленой луковицей и посолить. На каждый четырехугольникъ накладывать ложечку фарша, послѣ чего края соединить въ видѣ трехугольниковъ и два боковыхъ угла также соединить на подобіе уха. Обмазать яйцомъ и опустить въ бульонъ.

57) **Ушки мясныя.** Тѣсто приготовлять, какъ въ № 56; фаршъ: вареную или жареную говядину, телятину или баранину и 1 луковицу, мелко изрубить, прибавить соли, перцу и поджарить въ ложкѣ масла. Далѣе поступать, какъ сказано въ вышеупомянутомъ №.

58) **Манная крупа.** $^1/_2$ стакана манной крупы всыпать въ бульонъ, вскипятить и подавать.

59) **Перловая крупа.** $^1/_4$ ф. крупы разварить въ соленой водѣ и опустить въ бульонъ.

60) **Яйца.** Сварить 5—6 яицъ въ крутую, разрѣзать на-двое или на-четверо и опустить въ зеленыя щи или борщъ.

Соусы.

61) **Бѣлый соусъ или бешамель** (Béchamel). Взять 2 фунта телятины и изрубить въ мелкіе кусочки, положить штукъ 10—12 шампиньоновъ, нарѣзать ломтиками 1 луковицу, штуки 4 гвоздики, тимьяну, масла, крупы и бѣлаго бульону, и варить все вмѣстѣ на медленномъ огнѣ часа 2; затѣмъ, снова прибавить бѣлаго бульону, чашки 2 муки и стаканъ сливокъ, послѣ чего снова варить минутъ 10—15, неустанно мѣшая, затѣмъ посолить и процѣдить.

62) **Соусъ красный** (Sauce espagnole). Взять $^1/_2$ стакана муки, поджарить въ двухъ ложкахъ масла, прибавить два стакана бульону, влить еще стаканъ бульону, смѣшаннаго съ жженымъ до красноты сахаромъ, размѣшать, вскипятить, прибавить $^1/_4$ стакана мелкаго сахару и лимоннаго соку. Подавать къ говядинѣ, котлетамъ и т. д.

63) **Соусъ простой.** Взять ложку столовую муки, ложку масла, соли, зеленаго луку, стакана два бульону, вскипятить раза два-три и подавать съ котлетами, жаркимъ и т. п.

64) **Соусъ къ сосискамъ.** Поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульону, прибавить 1 ложку готовой горчицы, 2—3 куска сахару, соли, вскипятить.

65). **Вишневый соусъ**. $1/_2$ ложки муки, ложку масла, поджарить, развести соусомъ отъ жаркого, влить $3/_4$ стакана соку отъ маринованыхъ вишень, вскипятить, влить рюмку рому или мадеры, подогрѣть, процѣдить, облить жаркое, огарнировать оливками, капорцами, которыя вскипятить сперва раза два-три въ этомъ соусѣ.

66) **Соусъ изъ хрѣна**. Растереть на теркѣ 1 корешокъ хрѣну, смѣшать со стаканомъ свѣжей сметаны, посолить.

67) **Соусъ изъ хрѣна**. Взять 6 ложекъ тертаго хрѣну, стаканъ сметаны, ложку масла, стаканъ крѣпкаго бульону, вскипятить раза два, влить 3 желтка и подавать.

68) **Соусъ изъ грибовъ**. Поджарить полстакана муки въ ложкѣ масла, развести 2 стаканами грибнаго бульону, 2 луковицы, сметаны, шинкованыхъ грибовъ, вскипятить и подавать.

69) **Соусъ испанскій** (Sauce espangnole). Стаканъ краснаго бульону № 9 вскипятить съ полстаканомъ крѣпкаго уксусу, прибавить перцу, лавроваго листу, нарѣзать и положить въ это маринованыхъ шарлотокъ, ложечку тертаго чесноку, снова прокипятить и подавать.

70) **Соусъ астраханскій** (Sauce d'Astrakhan). Взять стаканъ краснаго бульону № 9, смѣшать съ $1/_4$ паюсной икры, размоченной въ молокѣ, вскипятить и подавать къ картофельнымъ котлетамъ.

71) **Соусъ бретонскій** (S. à la bretonne) Взять ложку прованскаго масла, три желтка отъ крутосвареныхъ яицъ, 2 чайн. лож. готовой горчицы, 1 чайн. лож. сахарн. песку, полъ-луковицы, испеченой и истертой въ массу, полъ-селедки, мелко изрубленой, уксусу и сливокъ; все это растереть, размѣшать и подавать къ холодному жаркому.

72) **Соусъ къ рыбѣ**. 2 ложки масла распустить въ кострюлѣ, прибавить 3-4 мелко изрубленыхъ свареныхъ въ крутую яицъ, перемѣшать и подавать.

73) **Соусъ татарскій** (S. à la tartare). Взять 5 сырыхъ желтковъ, растереть до-бѣла съ 2 ложками сахару, разбавить 3 ложками уксусу и смѣшать съ $1/_2$ стак. мелко натертаго хрѣна.

74) **Соусъ лифляндскій** (S. à la Livonie). Сварить до мягкости картофелю, размять, протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ полстаканомъ тертаго съ уксусомъ хрѣна, размѣшать и подавать къ солонинѣ или ветчинѣ.

75) **Соусъ капральскій** (S. caparal). Разварить до мягкости нужное количество картофелю, протереть сквозь рѣшето, прибавить ложку приготовл. горчицы, стаканъ приготовленной съ лукомъ шинкованой кислой капусты, размѣшать хорошенько и подавать къ вареной говядинѣ.

76) **Соусъ италіанскій** (S. à l'italienne). Сварить макароны, изрубить помельче, смѣшать съ рубленой кислой капустой, приправленной лукомъ и уксусомъ.

77) **Соусъ собаіонъ къ пуддингу**. Взять 5 желтковъ, растереть до-бѣла съ 2 лож. сахару, прибавить стаканъ столоваго вина, ложку рому, 2 ложки кипятку, бить вѣничкомъ, пока не побѣлѣетъ.

78) **Соусъ на манеръ гогель-могель** (S. à l'Opera). Взять 3—5 желтка, растереть съ 3—5 ложк. сахару, развести стаканомъ столоваго вина, влить ложку рому, облить пуддингъ и подавать.

79) **Соусъ шоколадный къ пудингу** (S. au chocolat). Растереть до-бѣла 2 сырыхъ желтка съ 2 ложечками сахару, всыпать $^1/_2$ плитки тертаго шоколаду и разбавить 2 стаканами кипяченаго молока; вскипятить, мѣшая, и когда загустѣетъ—подавать.

80) **Соусъ клюквенный къ картоф. котлетамъ**. Сварить, какъ обыкновенно, клюквенный кисель, но пожиже, прибавить корицы и подавать горячимъ.

Жаркое.

81) **Вареная говядина**. Вынуть говядину изъ бульона, нарѣзать на порціонные куски и подавать съ соусомъ № 66 или 67.

82) **Вареная говядина**. Приготовить говядину, какъ сказано въ № 81, разло-ложить на блюдо и подавать съ соусомъ № 74 или 75.

83) **Тушоная говядина** (Culotte de boeuf braisée á l'espagnol). Мягкій кусокъ говядины колотить колотушкой до большой мягкости. Нарѣзать тонкими ломтями ветчиннаго сала, которое обвалять въ толченой гвоздикѣ, перцѣ и инбирѣ, нарѣзать тоненькими ломтиками лимонную корку и нашпиковать этимъ кусокъ говядины, послѣ чего положить его въ горшокъ, прибавить ветчиннаго сала, а сверху—луку, лимонной корки, перцу и пр. Все это облить чашкой воды и чашкой уксуса, и, плотно закрывъ, поставить въ легкій жаръ. Послѣ двухъ-часоваго тушенія, снять жиръ и прибавить уксусу, снова тушить минутъ 5, послѣ чего слить сокъ и подавать или же съ сокомъ, прибавивъ къ нему тертыхъ сухарей.

84) **Мадьярское жаркое** (Culotte de boeuf á l'Hongrois). Выбить до мягкости кусокъ хорошей говядины, натереть солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, свернуть въ трубку, обвязать бумагою, которую наслоить масломъ, и жарить на противнѣ. Когда изжарится, снять бумагу, огарнировать скобленымъ хрѣномъ или жареной картошкою и подавать.

85) **Жаркое «souvenir»**. Приготовить говядину, какъ сказано въ № 84, положить на ея середину нѣсколько маринованыхъ рыбокъ (все равно какихъ), свернуть въ трубку и поступить такъ, какъ вышеуказано.

86) **Англійскій ростбифъ** (Rostbif d'aloyau à l'anglaise). Мягкую жирную говядину отъ филея положить въ глубокій противень, поставить въ печь и когда зарумянится—перевернуть, послѣ чего снова поставить въ печь и продолжать это дѣлать до тѣхъ поръ, пока мясо со всѣхъ концовъ зарумянится. Тогда его слѣдуетъ посолить, подливъ стаканъ бульону, покрыть сверху листомъ бумаги, наслоеннымъ масломъ, и оставить въ вольномъ духѣ часа на два. Положивъ ростбифъ на блюдо, слѣдуетъ въ противень прибавить бульону, выварить сокъ, процѣдить и облить имъ ростбифъ, который обложить жаренымъ картофелемъ и скобленымъ хрѣномъ, послѣ чего можно подавать его на столъ.

87) **Бифстексъ** (Bifstecks à l'Orient). Нарѣзаные ломти мяса выбить колотушкою, натереть солью и перцемъ, посыпать тертымъ пармезаномъ (зелёный сыръ) и положить на сковородку, въ которой прежде изжарить до-красна мелко-изрубленную луковицу; въ этомъ маслѣ съ лукомъ и жарить бифстексъ съ обѣихъ сторонъ.

88) **Бифстексъ à la шатобріанъ.** Хорошій кусокъ говядины отъ филея нарѣзать круглыхъ кусковъ, ввидѣ котлетъ, выбить каждый деревяннымъ молоткомъ, посолить, сложить въ каменную чашку и залить провансkимъ масломъ. Минутъ за 5—10 до отпуска, выложить ихъ на сковороду, въ которой предварительно растопить масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ, но до такой степени, чтобы въ середкѣ была кровь. Когда будутъ готовы, выложить на блюдо, залить сокомъ, въ которомъ жарились, огарнировать жаренымъ картофелемъ, разрѣзаннымъ на половинки, и подавать.

89) **Битки** (Côtelettes de bocuf, hachées à la Russe). Нарѣзать мягкую говядину въ тонкіе ломтики, выбить деревянною колотушкою, обжарить на сковородѣ въ ложкѣ масла, сложить въ кострюлю, слить туда-же сокъ. Прибавить еще немного масла, бульону столько, чтобы битки были слегка покрыты имъ, закрыть и тушить на легкомъ огнѣ; затѣмъ прибавить полстакана сметаны, перетрясти, прокипятить, выложить на блюдо и подавать, обливъ тѣмъ-же сокомъ.

90) **Клобсъ.** Нарѣзать 2 ф. мягкой говядины въ пласты въ полпальца толщиною, выбить дерев. колотушкою и обмакнуть въ слѣдующій составъ: распустить въ кострюлѣ 2 ложки масла, съ 2 изрубленными луковицами, горсть тертаго сыра, перцу, соли, 2 ложки бульону и прокипятить. Затѣмъ говядину слегка обжарить на сковородѣ и положить въ кострюлю, въ приготовленной соусъ, вскипятить и когда поспѣетъ—подавать.

91) **Зразы** (Zrazy à la polonaise). Нарѣзать 3 ф. мягкой говядины въ пласты въ палецъ толщиною, выбить колотушкою, посолить; потомъ мелко нарѣзать фунтъ шпику, истолочь въ ступкѣ и смѣшать съ 2 мелко-изрубленными луковицами съ солью. Разложить это въ пласты говядины, которые, свернувъ въ трубку, обвязать ниткой и уложить въ кострюлю, вымазанную масломъ; закрыть кострюлю крышкой и жарить часа 2. Затѣмъ снять нитки, выложить на блюдо и подавать съ сокомъ, вылитымъ изъ кострюли.

92) **Уланскій ростбифъ** (Rostbif au lanciers). Хорошій кусокъ говядины съ жиркомъ нарѣзать въ пласты въ палецъ толщиною, натереть солью съ перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; распустить въ кострюлѣ 2 ложки масла или $1/_4$ почечнаго жиру, сложить куски, обильно обсыпая каждый тертымъ пармезаномъ, накрыть крышкой и жарить въ печи часа 2. Подавать съ сокомъ, въ которомъ жарились.

93) **Мозги** (Cervelles de veau à la cardinal). Взять съ двухъ головъ мозговъ, сварить ихъ въ соленой водѣ съ уксусомъ, откинуть на рѣшето; когда вода сойдетъ, осторожно снять перепонку и раздѣлить ихъ пополамъ, обмакнуть въ разбитыя два яйца и жарить въ 2 лож. масла. Когда изжарится, посыпать пармезаномъ. Подавать съ сокомъ, въ которомъ жарились мозги, лишь разбавить его полстаканомъ бульона.

94) **Бычачій языкъ** (Lange de boeuf au naturel). Взять языкъ, очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ, снять кожу и подать цѣлымъ съ соусомъ № 65.

95) **Воловій рубецъ** (Gras-double au naturel). Прорѣзать небольшое отверстіе, выпустивъ нечистоту, выворотить грязною стороною наружу, зашить нитками, вымыть щеткою хорошенько, опустить ихъ въ умѣренно горячую воду;

когда пленка станетъ отставать, влить холодной воды, мочить 24 часа, перемѣняя воду, вымыть хорошенько, разрѣзать куски вдоль пополамъ, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить ножемъ до совершенной чистоты, осушить, посолить, посыпать толченымъ инбиромъ, свернуть въ рулетъ, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить холодною водою, вскипятить, поставить въ горячую печь, накрыть крышкою на 4 часа и болѣе; когда упрѣетъ до мягкости, а соусъ выкипитъ до густоты, вынуть изъ печки, очистить отъ нитокъ, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, полить сверху масломъ, посыпать толчеными сухарями съ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, чтобы подрумянилось.

96) **Воловій рубецъ другимъ способомъ.** Очистить $1/4$ воловьяго рубца, какъ въ № 95, и нарѣзавъ кусочками, положить въ горшокъ съ жирнымъ кускомъ говядины, кореньями и пряностями, налить водою, сварить до мягкости; когда соусъ выкипитъ до густоты, поджарить ложку муки въ $1 1/2$ ложкѣ масла, развести процѣженнымъ соусомъ, вскипятить, снова процѣдить и облить рубцы, сложенные въ глубокое блюдо, огарнировать слѣдующимъ: 1 стаканъ молока, $2/3$ стакана растопленнаго почечнаго сала, вскипятить, всыпать $2/3$ стакана смоленскихъ крупъ; когда погустѣетъ, посолить, положить перцу, майорану, размѣшать, наполнить этимъ воловью кишку, перевязать ниткою оба конца, сварить въ водѣ, нарѣзать кусочками, огарнировать.

97) **Котлеты.** 3 ф. мягкой говядины очистить, по возможности, отъ жилъ, изрѣзать въ мелкіе кусочки и рубить въ деревянной чашкѣ сѣчкой, или ножемъ на доскѣ, выбирая жилки; когда изрубится, положить полъ французской вымоченной и выжатой булки, соли, луку—кто любитъ, снова изрубить, надѣлать не толстыхъ котлетъ, обвалять въ тертыхъ сухаряхъ и жарить на сковородѣ въ 2-хъ—3-хъ ложкахъ масла. Когда сжарятся, выложить на блюдо и подавать съ соусомъ № 62, 63, 69, 74 или 75.

98) **Венгерскія котлеты.** Приготовить котлеты, какъ въ № 97, и въ то время, какъ будутъ жариться, облить каждую слѣдующимъ: 2 яйца растереть до-бѣла съ перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, такъ чтобы котлеты совершенно были покрыты этой массой.

99) **Баранина шпикованая** (Gigot de mouton piqué). Заднюю часть баранины выбить, вымыть и положить въ воду. Черезъ три часа вытереть на-сухо, обтереть солью, нашпиковать чеснокомъ, лукомъ, шпекомъ и сырой ветчиной, положить въ глубокій противень, подлить немного воды и жарить въ горячей духовой или русской печи, поворачивая и поливая сокомъ съ противня. Черезъ два часа, когда баранина зарумянится, станетъ мягка и изъ нея покажется бѣловатый сокъ, вынуть изъ печи и отставить на горячее мѣсто. Для подливки взять 1 ложку муки и ложку бульону, прибавить немного соку отъ баранины, смѣшать и поджарить на сковородкѣ, мѣшая и прибавляя понемногу двѣ столовыя ложки сметаны. Когда зарумянится, смѣшать съ сокомъ съ противня и процѣдить.

100) **Свиныя котлеты** (Côtelettes de porc frais). Котлетную часть свинины разрѣзать такъ, чтобы при каждой косточкѣ было кусокъ мяса (какъ при те-

аячьихъ котлетахъ), хорошенько ихъ разбить деревянною колотушкою, посолить, намазать яйцомъ, посыпать тертыми сухарями и жарить въ маслѣ.

101) **Телятина** (Noix de veau naturel). Хорошій жирный кусокъ телятины изжарить, какъ указано въ № 99, и подавать съ астраханскимъ соусомъ № 70.

102) **Котлеты телячьи.** Котлетную часть телятины нарѣзать такъ, чтобы при каждой котлетѣ была косточка, выбить деревянною колотушкою, посолить и жарить въ маслѣ.

103) **Котлеты телячьи другимъ манеромъ.** Взять хорошій кусокъ телятины и приготовить котлеты, какъ показано въ № 97.

104) **Котлеты бараньи.** Изъ хорошаго куска баранины приготовить котлеты, какъ показано въ № 97.

105) **Бараній сальникъ съ кашей.** Взять перемытой гречневой крупы, заварить кипяткомъ, смѣшать съ 4 — 6 *мелкоизрубленными* яйцами и выложить въ кострюлю, дно и бока которой уложены бараньимъ сальникомъ.

106) **Поросенокъ.** Вымыть *поросенка* въ горячей водѣ, натереть солью и масломъ, жарить на противенѣ въ большомъ огнѣ.

107) **Поросенокъ вареный.** Сварить до *мягкости* поросенка въ соленой водѣ и подавать съ соусомъ изъ хрѣна.

108) **Свинина шпикованая.** Приготовляется *такъ-же*, какъ и № 99.

109) **Печеная копченая ветчина.** Хорошій толстый окорокъ вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, намочить на ночь и на утро *обтереть на-сухо, обмазать сплошь* ржанымъ тѣстомъ и всадить въ печь вмѣстѣ съ хлѣбами; когда хлѣба будутъ готовы, тогда и ветчина поспѣетъ; тогда снять хлѣбную корку, обтереть, очистить ножомъ, выложить на блюдо и подавать холодною съ хрѣномъ или горчицею.

110) **Форшмакъ.** Взять фунтъ или полтора вареной говядины, изрубить, положить 2—3 мелко-изрубленыхъ селедокъ, толченаго вареваго картофеля; положить все въ кострюлю, вымазанную масломъ, въ такомъ порядкѣ: сперва дно и стѣнки кострюли выложить толченымъ картофелемъ, затѣмъ положить пластъ говядины, пластъ селедки, картофеля, опять говядины, селедки и т. д., такъ чтобы верхній пластъ былъ картофельный, посыпать сверху сухарями, помазать масломъ и поставить въ печь на 1 часъ или на три четверти, пока не зарумянится.

111) **Заяцъ.** Снявъ шкуру, вымывъ и очистивъ, положить зайца на противень, посолить и жарить, обливъ масломъ. Подавая, обсыпать тертыми сухарями, поджареными въ маслѣ.

112) **Заяцъ со сметаною.** Приготовить зайца, какъ сказано въ № 111, лишь съ тою разницею, что во время жаренья поливать сметаною.

113) **Жаркое — индѣйка, фаршированая грецкими орѣхами.** На 8-хъ-фунтовую индѣйку взять 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, истолочь въ тѣсто, положить 1 фунтъ, слегка поджареной въ маслѣ, телячьей печенки, истолченой и протертой сквозь сито, 1/2 бѣлаго размоченнаго хлѣба, 2 сырыя яйца и 1/8 фун. сливочнаго масла, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать

у индѣйки зобъ и подъ кожей, изжарить какъ обыкновенно. Подавать съ салатомъ.

114) **Рябчики.** Вымыть и очистить требуемое число рябчиковъ, положить въ кострюлю, налить масломъ, а потомъ сметаной, настолько, чтобы на каждаго рябчика приходилось по 4 — 5 ложекъ, жарить на легкомъ огнѣ.

115) **Дикая утка со сморчками.** Выпотрошить и вымыть утку, положить подъ гнетъ на полчаса, чтобы она стала плоскою. Жарить утку на сковородѣ въ маслѣ. Сморчки приготовить такъ: взять двѣ чайныя чашки сырыхъ сморчковъ, мелко изрубить, сварить съ масломъ, солью, перцемъ и влить полъ-чашки воды; варить, пока не выкипитъ вода. Затѣмъ посыпать чайную ложку муки и влить чайную чашку сметаны, но не дѣлать соуса слишкомъ жидкимъ. Еще разъ проварить соусъ, чтобы загустѣлъ, и прибавить немного мелкаго сахару. Положить утку на блюдо, обложить кругомъ сморчковымъ соусомъ и подавать. Сморчки можно замѣнить и другими, напримѣръ, сухими бѣлыми грибами, которые приготовить какъ сморчки. Салатъ изъ шинкованой капусты.

116) **Духовая дичина.** Нашпиковать дичину, изжарить, розрѣзать на части, положить въ кострюлю, налить уксусу и третью часть противъ онаго бульону, приготовленнаго изъ телячьихъ ножекъ, прибавить соли, перцу, лавроваго листу и гвоздики, дать кипѣть часъ; потомъ, снявъ съ огня, остудить, сложить въ банки, залить бульономъ, въ которомъ дичина варилась.

117) **Курица.** Ощипаную и вымытую курицу выпотрошить, снова вымыть, посолить и жарить въ противенѣ, поливая масломъ и жирнымъ бульономъ. Когда поспѣетъ — подавать съ салатомъ.

118) **Цыплята.** Нужное число цыплятъ ощипать, выпотрошить, вымыть, вымочить въ молокѣ, впродолженіи часа, и жарить въ кострюлѣ, въ $1/_2$ ф. масла. Подавать съ сокомъ, въ которомъ жарились, съ примѣсью тертыхъ сухарей и зеленой петрушки.

119) **Жареный гусь.** Вымыть гуся, выварить жиръ, натереть солью и жарить въ противенѣ, въ маслѣ, съ мелкоизрубленною луковицею.

120) **Гусь съ капустою.** Натушить стакана 3 — 4 шинкованой кислой капусты въ закрытой кострюлькѣ, нафаршировать ею сыраго вымытаго гуся, зашить и жарить, какъ показано въ № 119.

121) **Куропатки.** Жарить такъ-же, какъ рябчиковъ въ № 114.

122) **Щука подъ бешамелью.** Вычищенную щуку варить въ водѣ пополамъ съ уксусомъ; кладутъ туда же разныхъ кореньевъ: морковь, петрушку, луковицу, шарлоты, соль, перецъ и лавровый листъ. Когда сварилось, вынуть, остудить, отдѣлить отъ костей, разрѣзать на куски, выложить на блюдо и залить бешамелью.

123) **Щука, фаршированая въ сметанѣ.** Взять щуку, очистить, вымыть, разрѣзать вдоль хребта кожу и содрать ее съ обѣихъ сторонъ, отдѣляя отъ мяса и костей такъ, чтобы кожица не прорвалась; затѣмъ вынуть хребтовую кость съ мясомъ, надрѣзать ее у самыхъ жабръ такъ, чтобы связь кожи съ головою осталась нетронутой, и опустить кожу съ головою въ особую посуду со свѣжею водою, положивъ туда и отрубленный хвостъ щуки; отдѣлить мясо отъ костей,

положить туда-же размоченную французскую булку (выжатую до-суха), 2 большія мелко-изрубленыя луковицы, 2 столовыя ложки растопленнаго масла, соли, 2 желтка и чайную ложку свѣжей капусты или укропу. Все размѣшать, изрубить и перетолочь деревяннымъ молоткомъ въ тѣсто. Разложить голову и кожу на доску, положить весь приготовленный фаршъ на одну сторону кожи, придавъ форму рыбы, покрыть другой стороной, зашить, приложить хвостъ и поставить жарить на вымазанномъ масломъ противнѣ, обвалявъ рыбу въ толченыхъ сухаряхъ и наложивъ на нее кусками коровье масло. Когда щука зарумянится, перевернуть ее, а передъ самымъ обѣдомъ полить всю сметаной. Давъ немного прожариться, сложить на блюдо и украсить укропомъ или петрушкой, а затѣмъ облить оставшимся на противнѣ соусомъ и подавать.

124) **Разварная щука по-еврейски.** Разварить очищенную щуку въ соленой водѣ и залить горячимъ клюквеннымъ соусомъ № 80.

125) **Лещь въ папильоткѣ.** Очистить леща, посолить и зашить его въ бумагу, густо намазанную холоднымъ чухонскимъ масломъ. Затѣмъ положить на сковороду и поставить въ жаркую печь; жарить $^3/_4$ часа. Когда изжарится, снять папильотку, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ сковороды, въ которой жарился лещь.

126) **Караси.** Очистить, выпотрошить и распластать нужное количество карасей, сложить въ кострюлю, прибавить 2—3 нарѣзанныхъ луковицъ, соли, перцу, лавроваго листу, стаканъ пива и столько воды, чтобы рыба была ею покрыта; поставить на огонь и варить, накрывъ кострюлю крышкою. Тогда выложить на блюдо кожею вверхъ и облить бульономъ, въ которомъ варились прокипяченымъ еще разъ съ масломъ и чашкой тертаго хрѣна.

127) **Приготовленіе сельдей.** Накапунѣ, взять сколько требуется сельдей, обмыть, очистить, выпотрошить и снова обмыть, затѣмъ уложить ихъ въ банку и налить снятымъ (но лучше цѣльнымъ) молокомъ. На другой день выпуть сельди изъ банки и приготовлять какъ обыкновенно, т. е., съ уксусомъ, масломъ лукомъ и пр.

128) **Селедочныя котлеты.** Вымочить требуемое число селедокъ въ снятомъ молокѣ, очистить, снять съ костей, изрубить, прибавить 2—3 луковицы, изрубленыя и изжареныя въ маслѣ, положить французскую булку, вымоченную въ снятомъ молокѣ и тщательно выжатую, ложку сметаны, яйцо, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ тертыхъ сухаряхъ и жарить въ маслѣ, послѣ чего подавать съ обыкновеннымъ краснымъ соусомъ.

131) **Раки.** Нужное количество раковъ перемыть въ холодной водѣ, опустить въ просоленый крутой кипятокъ. Когда раки совершенно покраснѣютъ, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ—подавать.

132) **Раковая яичница.** Взять 50 раковъ, сварить, очистить и скорлупу толочь въ ступкѣ, съ масломъ, пока не сдѣлается красная жидкость; между тѣмъ на сковороду взбить дюжину яицъ, посолить, прибавить раковыхъ шеекъ, облить процѣженымъ сокомъ изъ скорлупы, размѣшать и жарить такъ, какъ это дѣлаютъ со всѣми яичницами. На небольшое семейство, разумѣется, пропорцію эту можно уменьшить до половины.

133) **Солянка.** Вымытую осетрину или бѣлужину нарѣзать кусочками; вымыть

въ холодной водѣ кислую капусту, отжать, изрубить луковицы; сложить въ кострюлю капусту и лукъ, влить масла и обжарить; налить рыбнаго отвару, положить лавроваго листу и перцу, опустить рыбу, подправить мукою и кипятить. Когда поспѣетъ, прибавить капорцовъ и оливокъ; можно тоже положить нѣсколько кусочковъ лимону.

Пироги, пирожки, паштеты и проч.

134) **Пироги.** Для пироговъ тѣсто приготовляютъ съ вечера слѣдующимъ образомъ. Растворить тѣсто изъ $1^1/_4$ стакана теплаго молока или воды, вмѣстѣ съ дрожжами и половины муки, и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, сбить тщательно веселкой, положить два яйца, двѣ ложки масла, посолить и прибавить столько муки, чтобы вышло довольно густое тѣсто, которое мѣсить до тѣхъ поръ, пока не отстанетъ отъ рукъ, послѣ чего снова накрыть салфеткой и отставить—пусть поднимется. Когда поднимется, то можно дѣлать пирогъ, т. е. сперва тѣсто растянуть, положить на листъ, предварительно смазанный масломъ, наложить начинку, загнуть на начинку края тѣста, соединить ихъ, стараясь придать всему пирогу правильную форму продолговатаго четырехугольника, и отставить подняться, послѣ чего смазать верхъ пирога желткомъ, обсыпать тертыми сухарями и вставить въ печь. Главное достоинство пирога заключается въ тонкой и прожареной корочкѣ. Изъ этого-же тѣста можно приготовлять и маленькіе пирожки, но для нихъ начинки идетъ въ половину меньше. Слоеное тѣсто приготовляютъ такъ: 2 стакана муки развести полстаканомъ воды, размѣсить и скатать лепешкой въ полпальца толщины, положить вдвое меньше тѣста масла, размазать его по лепешкѣ тѣста, которую сложить, раскатать, снова сложить и раскатать, и такъ разъ—6, каждый разъ посыпая мукою. Когда тѣсто хорошо наслоено, приготовлять пирожки или пирогъ. Начинка или фаршъ для пироговъ бываетъ разнаго рода: изъ вязиги, говядины, капусты, ливера, рыбы, яицъ и т. д. Чтобы приготовить фаршъ изъ вязиги, нужно ее съ вечера намочить, вымыть и уже на другой день варить, пока не размякнетъ, понятно, въ соленой водѣ, съ примѣсью лука, перца и т. п. Когда разварится, откинуть на рѣшето, облить холодною водою и когда послѣдняя стечетъ—вязигу изрубить, прибавить 3—5 рублевыхъ, свареныхъ въ крутую, яицъ, вареннаго луку, ложку масла, все это размѣшать и класть на раскатанное тѣсто, приготовить пирогъ и вставить въ печь.

Начинка изъ капусты приготовляется изъ 1—2 кочновъ капусты, изрубить или нашинковать, посолить, а минутъ черезъ 10—выжать сокъ, сложить капусту въ кострюлю, прибавить ложки 3—4 масла, изрубленую луковицу, жарить до мягкости, неотступно мѣшая. Когда капуста достаточно мягка, взять съ огня, остудить, положить 2—4 рубленыхъ яйца и дѣлать пирогъ. Для грибной начинки нужно сварить до мягкости $^1/_2$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, изрубить, смѣшать съ изрубленою и жареною въ двухъ ложкахъ масла луковицею, опять поджарить все вмѣстѣ, посолить и начинять пирогъ. Для начинки съ ливеромъ берется вареный, мелко-изрубленый телячій ливеръ, смѣшать съ мелко изруб-

леною и жареною въ 3 ложкахъ масла луковицею, снова поджарить все вмѣстѣ, остудить, всыпать 4 — 5 изрубленыхъ яйца, смѣшать и начинять.

135) **Пирогъ съ семгою.** Взять стаканъ бѣлаго саго, отварить въ соленой водѣ; когда разварится, откинуть на рѣшето и облить холодною водою; когда стечетъ, смѣшать съ масломъ, съ рублеными яйцами, положить рядъ саго на раскатанное тѣсто, затѣмъ рядъ семги, которую закрыть сагомъ. Затѣмъ наложить тѣсто и т. д., какъ указано въ № 134.

136) **Пирогъ съ рисомъ.** Отварить до мягкости стаканъ или больше (смотря по пирогу) рису, откинуть на рѣшето, облить водою; когда стечетъ, смѣшать съ топленымъ масломъ, рублеными яйцами, посолить и поступать, какъ въ № 134.

137) **Пирогъ съ грибами.** См. № 134.

138) **Пирогъ съ вязигою.** См. № 134.

139) **Пирогъ съ капустою.** См. № 134.

140) **Пирогъ съ ливеромъ.** См. № 134.

141) **Пирогъ съ морковью.** Очистить морковь, сварить, откинуть на сито, изрубить, прибавить мелкоизрубленыхъ яицъ и масла; далѣе поступать, какъ въ № 134.

142) **Пирогъ съ брюквой.** См. № 141.

143) **Пирогъ съ вяленною рыбою.** Взять вяленныхъ судаковъ или другой рыбы, сварить, выбрать кости, мелко изрубить, смѣшать съ крутою гречневою кашею, положить маковаго (если пирогъ постный) или коровьяго масла, соли, луку, перемѣшать и поступать, какъ въ № 134.

144) **Пирогъ съ мясомъ.** Взять вареной говядины, изрубить, прибавить рубленаго луку, обжарить въ маслѣ, прибавить перцу и поступать, какъ въ № 134.

145) **Пирогъ графа Андраши.** Хорошій кусокъ говядины изрѣзать въ небольшіе, тонкіе пласточки, обжарить, какъ сказано въ № 92, выложить на тѣсто, сдѣлать пирогъ, обмазать очень густо яйцомъ и поступать, какъ въ № 134.

146) **Воздушный пирогъ изъ земляничнаго или малиноваго варенья.** Взять стаканъ съ четвертью густаго домашняго варенья изъ земляники или малины, въ которомъ было-бы больше ягодъ, чѣмъ сиропу, и пять самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, растирать ложкою все въ одну сторону, по крайней мѣрѣ, часъ, пока масса не сдѣлается почти бѣлою и очень густою, такъ чтобы ложка могла держаться въ ней стоймя. Переложить на блюдо, поставить на холодъ. Когда будутъ подавать жаркое, поставить пирогъ въ довольно горячую печь, осыпавъ его сахаромъ. Когда поднимется и подрумянится, тотчасъ подавать на столъ со сливками.

147) **Картофельный пирогъ.** Сваренный картофель протереть сквозь сито. Взять $^{3}/_{4}$ ф. песку, 30 шт. горькаго и горсть сладкаго рубленаго миндалю, корку лимона, кардамону, 14 желтковъ и мѣшать все вмѣстѣ, по крайней мѣрѣ, $^{1}/_{2}$ часа. Когда размѣшается,—вложить тертый картофель и 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать и вложить въ намазанную масломъ форму. Печь $^{3}/_{4}$ часа.

148) **Яблочный пирогъ.** Накануне приготовленное кислое тѣсто развести молокомъ, прибавить масла и, раскатавши, уложить на сковороду, завернувъ края, какъ въ ватрушкахъ. Очистивъ яблоки какъ отъ кожи, такъ и отъ сердцевины,

нарѣзать тонкими ломтями, облить сметаной, сбитой съ сахаромъ и яйцами, выложить эти яблоки на тѣсто и, смазавъ пирогъ яйцомъ, поставить въ печь.

149) **Пирожки растегаи.** Приготовить тѣсто по № 134, скатать небольшія булочки; раскатавъ въ мизинецъ толщиною, положить фаршу изъ говядины № 144. Такіе пирожки защипать слѣдуетъ такъ, чтобы середина была открыта, по крайней мѣрѣ, на два сустава мизинца. Затѣмъ изжарить въ маслѣ на сковородѣ. Подобные пирожки можно дѣлать со всякимъ фаршемъ.

150) **Пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ.** Вскипятить $1/2$ ложки раковаго масла съ $1/2$ ложкою муки, развести стаканомъ бульона, сложить изрубленыя раковыя шейки, поджареную и мелко изрубленую безъ костей рыбу, мелко-изрубленые отварешные или изжаренные шампиньоны, немного сухаго бульону; 1 ложку тертаго голландскаго сыру, зеленую, въ маслѣ поджаренную, петрушку, все это смѣшать.—Взять маленькихъ продолговатыхъ булочекъ, срѣзать съ нихъ верхушки ножемъ, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ; каждую булочку сверху и внутри намазать раковымъ масломъ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, осыпать тертымъ сыромъ, положить на листъ, намазанный масломъ, и передъ самымъ обѣдомъ вставить въ печь на $1/4$ часа.

151) **Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки.** 1 телячью печенку нарѣзать тонкими ломтиками, $1/8$ ф. шпику, 1 луковицу мелко изрѣзать, сложить въ кострюлю, прибавить англійскаго перцу, лавроваго листу, соли, поставить подъ крышкою на сильный огонь и слѣдить, чтобы не пригорѣло; когда печенка подрумянится, слить жиръ, мелко изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, прибавить одну ложку масла, $1/4$ французской булки, намоченной и выжатой, перетолочь еще разъ, протереть сквозь сито, влить 1 ложку рому, соли, нафаршировать испеченые слоеные пирожки и вставить въ печь минутъ на 5. Такіе пирожки можно подавать къ супу а-ла-тортю № 14.

152) **Пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ.** Мозги изъ двухъ телячьихъ головъ намочить въ водѣ, сполоснуть, опустить на нѣсколько минутъ въ соленый кипятокъ съ уксусомъ, дать остынуть въ этой же водѣ; снять кожицу, нарѣзать кусочками; поджарить 1 мелко-изрубленую луковицу въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, смѣшать съ мозгами, досыпать тертой сухой булки, положить 2 желтка, $3/4$ стакана сметаны, англійскаго перцу, укропу, зеленой петрушки; можно прибавить немного бульону. Наполнить раковины, посыпать сухарями, окропить масломъ и вставить въ печь на $1/4$ часа.

153) **Пирожки съ капустою.** Взять небольшой кочанъ капусты, мелко изрубить, посолить; когда отстоится, отжать сокъ, обжарить до мягкости въ маслѣ, прибавить перцу и разложить фаршъ на тѣсто № 134, раскатанное, какъ въ № 149, и сдѣлать также пирожки только безъ отверстій. Подобные пирожки можно дѣлать съ разнымъ фаршемъ.

154) **Паштетъ изъ раковъ.** Сварить 60 крупныхъ раковъ, вынуть шейки и ножки. Взять $1\frac{1}{2}$ ф. крупной рыбы, очистить отъ костей, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перцу. Распустить $1/2$ ложки масла, поджарить $1/2$ мелко-изрубленой луковицы, взбить 3—4 яйца, испечь жиденькую яичницу, положить въ нее $1/2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, $1\frac{1}{2}$ ложки

масла, $1/2$ стакана бульону, соли, сырое яйцо и рыбу, истолочь все какъ можно мельче, протереть сквозь сито. 1 стаканъ зеленаго сушенаго горошку разварить въ двухъ стаканахъ сливокъ, остудить, положить на круглое блюдо, смазанное масломъ и посыпанное сухарями, рядъ гороху, рядъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, потомъ половину рыбнаго фаршу, опять горохъ и фаршъ. Накрыть слоенымъ тѣстомъ, нарѣзанымъ полосками шириною въ четыре пальца, начиная отъ самаго края, класть наискось блюда, одну на другую, смазать яйцомъ, вставить въ печь на одинъ часъ. Соусъ къ нему слѣдующій: два съ половиною стакана мяснаго бульону, одну ложку муки, одну ложку раковаго масла вскипятить, положить ломтики лимона безъ зеренъ; одинъ стаканъ соусу влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Холодное, заливное, майонезы и пр.

155) **Холодное изъ осетрины.** Положить свѣжую осетрину въ кипятокъ на нѣсколько минутъ и, вынувъ, вычистить, сполоснуть холодной водой и сложить въ кострюлю; положить въ нее лавровыхъ листьевъ, перцу, луковицу, петрушку, сельдерею, залить соленымъ кипяткомъ и варить часа полтора. Затѣмъ вынуть, выложить на блюдо, обложить свѣжими, очищенными огурцами, нарѣзаными ломтиками, еще ломтиками лимона, капорцами и залить холодной подливкой по слѣдующему рецепту: растереть горчицу съ сахаромъ, солью и прованскимъ масломъ, причемъ вливать понемногу уксусъ и рыбный бульонъ; посолить, размѣшать, облить приготовленную рыбу подливкою, посыпать сверху укропомъ и подавать.

156) **Майонезъ изъ вареной рыбы.** Взять 3—4 ф. крупной рыбы, очистить, разрѣзать вдоль хребта, выбрать всѣ кости, посолить и нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 2 фунта какой нибудь рыбы разварить, снять съ костей и истолочь въ ступкѣ, прибавить $1/2$ франц. булки вымоченной и выжатой, $1/2$ чашки растопленнаго масла, 2—3 яйца; все это хорошенько размѣшать, протереть сквозь сито, начинить рыбу, зашить и варить въ приготовленномъ бульонѣ (изъ 1 петрушки, моркови, сельдерея, луковицы, лавроваго листу, чешуи и костей рыбы), разумѣется, въ процѣженномъ; наблюдать, чтобы рыба не разварилась; когда сварится, выложить на блюдо, дать остыть, а въ бульонъ прибавить $1/2$ стакана уксусу, 2 лота желатину, распущеннаго въ теплой водѣ, и уварить до 4 стакановъ. Затѣмъ очистить 2—3 разбитыми яйцами или бѣлками со скорлупой, дать еще слегка прокипѣть, отстояться, процѣдить сквозь салфетку, облить рыбу и застудениіть.

157) **Майонезъ изъ индѣйки.** Сварить въ бульонѣ индѣйку до мягкости, съ кореньями и пряностями; когда готова, остудить, нарѣзать правильными пластами, сложить на блюдо и вынести въ холодное мѣсто. Части, не вошедшія въ куски, т. е. кости и пр., опустить въ тотъ же бульонъ и варить еще, поступая такъ, какъ сказано въ № 156.

158) **Галантиръ.** Взять 4—6 телячьихъ ножекъ, положить въ тотъ бульонъ, въ которомъ варилось предназначенное для заливки галантиромъ; дать потомъ

уварится до такой степени, чтобы мясо отстало отъ костей. Тогда бульонъ процѣдить, прибавить пряностей, лимонъ, нарѣзаный кружками, и стаканъ бѣлаго вина, и поставить снова на огонь, положивъ туда 4 бѣлка со скорлупою; мѣшать неотступно, не давая сильно кипѣть, и подцвѣтить жженымъ сахаромъ. Затѣмъ снять кострюлю съ огня и накрыть крышкой, на которую положить горячихъ угольевъ. Между тѣмъ перевернуть табуретку вверхъ ногами, привязать къ каждой ножкѣ по концу салфетки, подставить подъ нея миску, а въ салфетку вылить бульонъ, если только уголья, лежавшія на крышкѣ, потухли. Такимъ образомъ процѣдить раза два-три и заливать поросенка, дичь или что другое.

159) **Поросенокъ подъ галантиромъ.** Взять поросенка, разрѣзать на четыре части, отрѣзать голову, уложить въ кострюлю, налить водой, посолить и поставить вариться, прибавивъ перцу, гвоздики и пр. Когда уварится—вынуть, положить въ холодную воду на нѣкоторое время, послѣ чего вынуть, обтереть, выбрать кости, а изъ головы мозгъ. Изъ бульона, оставшагося изъ-подъ поросенка, приготовить галантиръ № 158, которымъ и залить его.

160) **Студень.** Взять бычачью голову или ноги, вымыть и положить въ котелъ, налить водою, прибавить соли, лавроваго листу, перцу и варить, закрывъ крышкою, часовъ 8; когда мясо уварится, отдѣлить его отъ костей, изрѣзать въ мелкіе кусочки, сложить въ форму или миску и залить процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варилось, вынести на холодъ, остудить и подавать съ уксусомъ, хрѣномъ или горчицею.

161) **Навага подъ галантиромъ.** Взять 3 ф. наваги, очистить, выпотрошить, перемыть, посолить, обсыпать перцемъ, обмакнуть въ яйцо, обвалять въ мукѣ, изжарить въ 2 лот. масла и остудить. Налить въ форму пальца на два галантиру № 158, дать застыть, положить на него рядъ наваги, снова залить другой рядъ. Можно уложить раковыми шейками и опять залить тѣмъ же галантиромъ, и т. д., до конца; остудить и когда подавать—опустить форму на минуту въ кипятокъ и опрокинуть на блюдо.

162) **Корюшка подъ галантиромъ.** Поступать точно такъ-же, какъ въ № 161.

163) **Раковыя шейки подъ галантиромъ.** Взять 100 или менѣе раковъ, сварить, какъ показано въ № 131, очистить шейки и поступать, какъ въ № 161, причемъ, стѣнки формы уложить разрѣзаными пополамъ кружечками лимона.

164) **Чешское заливное.** Взять мягкой вареной говядины, изрубить, обжарить съ лукомъ въ маслѣ, смѣшать съ рублеными яйцами. Въ форму налить пальца на два галантиру, остудить и положить рядъ мяса, затѣмъ снова залить и т. д., какъ въ № 161.

165) **Мандаринское заливное.** Приготовляется какъ въ № 161, но изъ саранчи.

166) **Маринованая рыба.** Изрѣзать рыбу кусками, перемыть и положить въ кипятокъ, пока не отстанутъ позвонки. Вынуть позвонки, а рыбу опустить въ ту же воду, посолить и сварить; вынуть и разложить на столѣ. Въ отваръ изъ-подъ рыбы положить меду, уксусу, перцу, душистыхъ травъ; прокипятить хорошенько. Рыбу сложить въ кадочку, залить горячимъ вышесказаннымъ отваромъ, накрыть кружкомъ.

167) **Маринованые угри и налимы.** Выпотрошить рыбу, нарѣзать кусками, обжарить въ маслѣ и остудить. Вымазать боченокъ прованскимъ масломъ, заложить дно душистыми травами и пряностями; положить на нихъ рядъ рыбы, закрыть травами и пряностями; потомъ рядъ рыбы, рядъ травъ и пряностей, и т. д., причемъ верхній рядъ долженъ быть закрытымъ пряностями, залить уксусомъ съ масломъ, закупорить, поставить въ сухое и холодное мѣсто, и втеченіи недѣли ежедневно встряхивать боченокъ.

168) **Маринованая корюшка.** Изжарить рыбу, какъ въ № 161, и замариновать, какъ въ № 166.

169) **Винигретъ походный.** Сварить и очистить картофелю, свеклы, изрѣзать въ правильные кусочки, нарѣзать свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, прибавить, если есть, пикулей и смѣшать съ двумя ложками прованскаго масла, растертаго съ двумя ложками уксусу, сахаромъ и перцемъ.

170) **Винигретъ.** Нарѣзать въ мелкіе куски дичи, говядины, телятины, вообще, что есть; прибавить рѣзаной вареной свеклы, картофеля, шарлотокъ, маринованой смородины пикулей и пр., и смѣшать съ растертыми до-бѣла двумя ложками прованскаго масла, столько же уксусу, 1 желткомъ, сахаромъ, перцемъ или съ ложечкой готовой горчицы.

171) **Масло изъ чеснока.** Снять наружную кожицу чеснока, нарѣзать его продольно и растереть въ каменной чашкѣ или ступкѣ. Затѣмъ, подливать постепенно, продолжая тереть чеснокъ, древеснаго масла, до тѣхъ поръ, пока все не получитъ вида прозрачнаго желтаго меда. Затѣмъ, выжать туда же сокъ отъ одного лимона и наполнить этою смѣсью горшокъ, въ которомъ, при низкой температурѣ, густѣетъ почти до плотности масла и сохраняется хорошо нѣсколько дней. Его ѣдятъ, какъ коровье масло,—намазаннымъ на хлѣбъ. Иногда втираютъ туда еще яблоки.

Пуддинги, караваи, суфлѐ, блины и проч.

172) **Пуддинги.** Пуддинги можно варить въ салфеткѣ и печь въ формѣ. Въ первомъ случаѣ салфетка промасливается ложкой масла, въ нее накладываютъ массу для пуддинга, завертываютъ салфетку узелкомъ и завязываютъ, но не очень туго, а такъ, чтобы въ салфеткѣ было порядочно просторнаго мѣста. Затѣмъ, пуддингъ опускается въ соленый кипятокъ и варится часъ или два; впрочемъ, это будетъ видно, такъ какъ готовый пуддингъ перевернется внизъ узломъ салфетки. Во второмъ случаѣ, т. е. въ формѣ, можно варить въ кипяткѣ, поставивъ форму въ котелъ, или же печь въ печкѣ. Когда пуддингъ въ салфеткѣ готовъ, то вынуть и положить на сито, чтобы сошла вода; затѣмъ, освободить салфетку и выложить на блюдо.

173) **Бисквитный пуддингъ.** Взбить до-бѣла 6 желтковъ, съ 2 ложками мелкаго сахару, присыпать туда стертую на теркѣ цедру съ одного лимона или 10 зеренъ толченаго кардамону; взбить 6 бѣлковъ въ пѣну съ остальными двумя ложками сахару и смѣшать съ желтками; не переставая взбивать, всыпать понемногу 1/4 стакана картофельной муки. Выложить всю взбитую массу въ нама-

сленую форму, обсыпанную манной крупой, и поставить на 20 минутъ въ духовую печь; вынуть, выложить на блюдо, облить шоколадомъ или вареньемъ и подавать.

174) **Пуддингъ изъ яблоковъ**. Очистить 10 кислыхъ яблоковъ, вынуть сердцевину, нарѣзать кружками. Потомъ взбить до-бѣла 6 желтковъ съ 1 столовой ложкой растопленнаго масла и 1 столовой ложкой сахару, развести 2 ложками сливокъ, размѣшать; взбить бѣлки въ густую пѣну, смѣшать съ приготовленными желтками и все растереть. Форму намазать масломъ, обсыпать толчеными сухарями и класть рядъ яблоковъ, облитыхъ приготовленными взбитыми яйцами; потомъ опять рядъ яблоковъ, который опять залить взбитыми яйцами, и такъ продолжать до конца. Поставить форму въ духовую печь, дать зарумяниться ½ часа и болѣе. Вынуть, обвести кругомъ формы ножемъ, чтобы лучше отстало, выложить на блюдо, облить какимъ нибудь вареньемъ или сиропомъ, и подавать съ сахаромъ и сливками.

175) **Рѣпный пуддингъ**. Взять рѣпы и немного менѣе моркови, очистить, вымыть и, отваривши, протереть сквозь сито; затѣмъ прибавить сливочнаго или чухонскаго масла, яицъ, толченыхъ сухарей, соли и, перемѣшавши это все, положить въ форму и поставить въ печь. Когда пуддингъ зарумянится—вынуть изъ формы, сложить на блюдо и подавать, обливши растопленнымъ чухонскимъ масломъ.

176) **Пуддингъ изъ творога**. Взять 2 ф. творогу, отпрессовать, протереть сквозь сито, положить сахару, яицъ, корицы или мушкатнаго орѣха, чухонскаго или или сливочнаго масла, ложку муки и тереть, по крайней мѣрѣ, часъ. Когда образуется одноцвѣтная масса, смѣшать съ изюмомъ и выложить въ салфетку, поступая такъ, какъ показано въ № 172.

177) **Пуддингъ хлѣбный**. Взять 2 стакана тертаго ржаного хлѣба, влить въ него растопленнаго масла, растереть до-бѣла, прибавить ложки 4 сметаны, 6 желтковъ, гвоздики, корицы, сахару, по вкусу, все это размѣшать и прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ, вложить въ форму и поступать, какъ сказано въ № 172.

178) **Пуддингъ изъ риса**. Взять стаканъ рису, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, прибавить мелкаго сахару, разбавить ½ стак. сливокъ, прибавить ложку масла, цедры, 5 взбитыхъ бѣлковъ, сложить въ форму и варить въ кипяткѣ, какъ сказано въ № 172.

179) **Шоколадное суфлé**. Взять по 4 столовыхъ ложки муки картофельной и крупичатой, сахару и тертаго шоколаду; размѣшать съ одной ложкой масла и развести 3 стаканами молока. Поставить на горячую плиту и мѣшать, пока не загустѣетъ. Между тѣмъ, взять 6 желтковъ отдѣльно и 6 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, тоже отдѣльно. Когда масса загустѣетъ, то снять ее съ плиты, выложить въ нее взбитые желтки, размѣшать и вылить туда же взбитые въ пѣну бѣлки и все размѣшать. Выложить въ вымазанную масломъ форму и поставить на 20 минутъ въ умѣренно-горячую печь. Когда суфлé зарумянится и поднимется, то осторожно вынуть его изъ печи и тотчасъ подавать въ формѣ къ столу, пока не опало. Сверху посыпать мелкимъ сахаромъ и подавать со сливками.

180) **Суфлé**. На ⅓ фунта влить полстакана сливокъ, положить кусокъ масла

величиною въ грецкій орѣхъ, сложить все въ горшокъ, поставить на медленный огонь и мѣшать, пока не загустѣетъ, послѣ чего прибавить пять желтковъ, полстакана молока, сахару и ванили, по вкусу, мѣшать, не снимая съ огня, послѣ чего влить въ это тѣсто пять взбитыхъ до пѣны бѣлковъ; печь въ двойной формѣ не болѣе $^1/_2$ часа. Когда готово, посыпать мелкимъ сахаромъ и подавать съ вареньемъ.

181) **Шоколадная подливка къ пудингу.** Натереть $^1/_4$ фунта шоколаду, облить 3 ложками горячей воды, прикрыть и дать постоять на тепломъ мѣстѣ, пока шоколадъ не размякнетъ. Потомъ влить 3 ложки горячаго молока и размѣшать; между тѣмъ взбить 3 желтка съ 2 столовыми ложками сахару, смѣшать съ шоколадомъ; развести 2 стаканами теплаго молока, размѣшать, поставить на горячее мѣсто на плиту и неотступно мѣшать, пока не загустѣетъ, но не давать кипѣть.

182) **Подливка къ пуддингу.** Вскипятить полбутылки сливокъ (или молока) съ ванилью, смѣшать съ рюмкой рому и подавать.

183) **Подливка къ пуддингу.** Растопить нужное количество сливочнаго масла, влить въ соусникъ и подавать.

184) **Рисъ съ земляничнымъ пюре.** 1 стаканъ рису вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кострюлю, залить 3 стаканами цѣльнаго молока, положить $^3/_4$ вершка ванили, сварить до мягкости, прибавить 1 ложку сливочнаго масла, $^1/_4$ стакана сахару, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, наложить легкій прессъ и поставить въ горячую воду на паръ, потомъ выложить осторожно на блюдо, въ середину влить земляничнаго пюре и подавать горячимъ.

185) **Саго съ земляничнымъ пюре.** Дѣлается точно такъ-же, какъ въ № 184.

186) **Каравай изъ макаронъ.** Опустить въ соленый кипятокъ макаронъ, уварить до мягкости, откинуть на рѣшето, обливая холодной водою. Вымазать форму масломъ, уложить въ нее макароны, обильно поливая масломъ, растертымъ съ сахаромъ, яйцомъ и перцемъ, и поставить въ печь; когда зарумянится, подавать съ мелкимъ сахаромъ.

187) **Каравай изъ вермишели.** Дѣлается такъ-же, какъ и № 186.

188) **Каравай изъ вермишельныхъ звѣздочекъ.** Дѣлается такъ-же, какъ и № 186.

189) **Пуддингъ изъ саго.** Дѣлается такъ-же, какъ и № 178.

191) **Чисто-гречневые блины.** Растворить тѣсто за пять или за шесть часовъ, изъ четырехъ стакановъ гречневой муки, трехъ стакановъ теплаго молока или воды, 1 столовой ложки растопленнаго масла, двухъ желтковъ и $1^1/_2$ или 2-хъ золотниковъ сухихъ или 2—4 ложекъ жидкихъ дрожжей, размѣшать и выбить веселочкою. Когда поднимется, выбить снова, посолить, обварить $1^1/_2$—2 стаканами горячаго молока или воды, выбить, размѣшать, дать подняться, послѣ чего, не мѣшая уже болѣе тѣста, перенести его осторожно на назначенное мѣсто, брать ложкою и печь.

192) **Блины пшеничные.** Растворить тѣсто изъ 4 стакановъ теплаго молока, $2^1/_2$ стакановъ крупичатой муки, 1 зол. дрожжей, ложки растопленнаго масла. Когда поднимется, выбить, посолить, прибавить отъ 2 до $2^1/_2$ стакановъ крупи-

чатой муки, выбить, прибавить 2 сбитыхъ и $^1/_2$ стакана густыхъ сбитыхъ сливокъ, размѣшать осторожно, дать подняться и печь.

193) **Гречневые блины пополамъ съ пшеничною мукою**. Растворить тѣсто изъ трехъ стакановъ пшеничной муки, двухъ съ половиною стакановъ теплой воды, столовой ложки растопленнаго масла и 1 — $2^1/_2$ золотниковъ сухихъ или 2 — 3 ложекъ жидкихъ дрожжей, вымѣшать, выбить тѣсто и дать подняться, послѣ чего опять выбить, посолить, всыпать одинъ стаканъ гречневой муки, дать подняться. За часъ до печенья, выбить тѣсто, обдать двумя стаканами горячаго молока, выбить, положить 2 взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь.

194) **Блины на содѣ**. Взять 1 фунтъ гречневой и 1 фунтъ пшеничной муки, развести $4^1/_2$ или 5 стаканами теплой воды, положить соли, вымѣшать, выбить и когда сковородки уже будутъ раскалены, взять 1 чайную ложечку кислоты, всыпать ее въ $^1/_2$ стакана холодной воды, размѣшать, влить въ тѣсто, тотчасъ размѣшать 1 чайную ложечку соды въ другомъ полстаканѣ холодной воды, влить въ тѣсто, размѣшать и тотчасъ печь.

195) **Блины со снѣтками**. Налить на сковородки тѣста и посыпать вымытыми снѣтками.

196) **Блины съ грибами**. Налить на сковородки тѣста, насыпать грибнаго фарша и печь.

197) **Блины съ яйцами**. Налить на сковородки тѣста и посыпать мелко-изрубленыхъ крутыхъ яицъ.

198) **Блины съ лукомъ**. Насыпать на тѣсто, только что налитое на сковородки, мелко-изрубленаго луку.

199) **Блины гурьевскіе**. Размѣшать вмѣстѣ 12 яичныхъ желтковъ, 3 ф. пшеничной муки, фунтъ масла, развести кислымъ молокомъ, размѣшать хорошенько веселкой, прибавить 12 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, смѣшать и печь блины.

200) **Кармелитки** Простыя сушки обварить соленымъ кипяткомъ, такъ чтобы онѣ разбухли, но не развалились; сливши кипятокъ, уложить ихъ на блюдо, облить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, посыпать тертыми сухарями и подавать на столъ горячими.

202) **Икра къ блинамъ**. Взять нужное количество паюсной икры и размочить въ молокѣ—получится вкусная зернистая икра.

203) **Рыжики къ блинамъ**. Взять тарелку соленыхъ рыжиковъ, мелко изрубить, приправить лукомъ, сметаной и подавать.

204) **Подливка къ блинамъ**. Сварить картофель до мягкости, вымыть, снять съ костей селедку, изрубить и протереть сквозь сито вмѣстѣ съ картофелемъ. разбавить немного молокомъ, прибавить рубленаго зеленаго луку, смѣшать и подавать.

205) **Яичница**. Взять 10 шт. яицъ и разболтать съ 10-ю ложками молока; въ кострюлѣ или на сковородѣ распустить 2 ложки масла съ зеленымъ лукомъ, вылить яйца и жарить, мѣшая, пока не погустѣетъ.

206) **Яичница съ ветчиною**. Мелко изрубить ветчину, обжарить въ маслѣ и залить яйцами, взболтанными съ молокомъ, какъ сказано въ № 205.

207) **Яичница съ колбасою** дѣлается такъ-же, какъ и №. 206.

208) **Омлетъ.** Разбить и взболтать штукъ 10—15 яицъ, поджарить въ маслѣ на сковородѣ, ввидѣ блина, свернуть въ трубку и залить вскипяченой ложкой масла съ ложкою муки, сахаромъ и разведеннымъ стаканомъ сливокъ.

209) **Аладьи.** Взять стакановъ 5—6 муки, растворить 3 стаканами молока и двумя ложечками сухихъ дрожжей; бить веселкой до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ веселки; тогда накрыть и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; часа два до обѣда; прибавить 1/8 ф. растопленнаго масла, 3—4 взбитыхъ бѣлка, сахару, соли, по вкусу, снова перебить и опять дать подняться; печь въ маслѣ какъ блины, захватывая тѣсто серебряною мокрою ложкою. Подавать съ сахаромъ, вареньемъ или медомъ.

210) **Аладьи изъ рису.** Разварить до мягкости 3/4 ф. рису, растереть въ размазню съ ложкою масла; когда остынетъ, прибавить столько муки, чтобы можно было печь аладьи; прибавить 3 яйца, ложечку дрожжей и, накрывъ, поставить подняться; когда поднимется, жарить, какъ сказано въ № 209.

211) **Аладьи изъ пшена.** Дѣлать, такъ-же, какъ № 210.

212) **Аладьи изъ гречневыхъ крупъ.** Дѣлать, какъ въ № 210.

213) **Аладьи изъ саго.** Дѣлать какъ указано въ № 210.

214) **Блины или блинчики.** Взять 4 яйца, растереть съ ложкой сахару и двумя стаканами молока, прибавить 1 ф. муки и бить веселочкой, подливая постепенно еще 3 стакана подогрѣтаго молока; когда тѣсто будетъ совершенно гладко, тогда по немногу наливать на сковородки, чтобы вышли очень тоненькіе блинчики. Каждый блинчикъ сложить вчетверо, уложить на блюдо и подавать съ вареньемъ.

215) **Шоколадные блинцы.** Во всемъ поступить какъ сказано въ № 214, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что здѣсь прибавляется истертая плитка шоколаду. Жарить, какъ и тамъ, въ маслѣ.

216) **Вафли.** Разбить 3 яйца съ 1/2 чашкой сахару, положить столько муки, чтобы тѣсто было самое крутое, растереть какъ можно лучше, разбавить потомъ постепенно, не переставая, стаканомъ сметаны и стаканомъ сливокъ, а если тѣсто не очень жидко, то стаканъ или менѣе холодной воды, бить вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не превратится въ пѣну. Между тѣмъ накалить вафельницу, обмазать масломъ и налить немного тѣста. Печь лучше на угольяхъ, такъ какъ здѣсь онѣ не пригораютъ. Когда одна сторона вафли зарумянится, перевернуть вафельницу на другую сторону и т. д. Подавать съ вареньемъ.

217) **Вафли изъ сметаны.** Взять 2 стакана муки, растворить ее 8 взбитыми съ чашкой сахару, желтками, прибавить 2 стакана взбитой на льду сметаны, смѣшать, взбить и печь.

218) **Трубочки.** Взять пять яицъ, растереть съ полъ-чашкой сахару съ 1/2 чашкой растопленнаго и растертаго до-бѣла масла, влить стаканъ молока и класть столько муки, чтобъ тѣсто было довольно густое; растереть и потомъ разбавить стаканомъ молока. Взбить, влить въ смазанную воскомъ форму и печь, какъ вафли. Когда зарумянится—свернуть въ трубочку и наложить въ середину взбитыхъ въ пѣну сливокъ съ сахаромъ и ванилью, и уложить на блюдо, стоймя, сливками вверхъ

219) **Хворостъ.** Взять 3 яйца, разбить съ тремя ложками сахару, разбавить

стаканъ молока съ $2\frac{1}{2}$ стак. муки, чтобы тѣсто было достаточно круто; затѣмъ выложить тѣсто на усыпанную мукой доску, раскатать тонко, какъ на лапшу, и нарѣзать тонкими, но длинными полосами; послѣ чего опустить въ кипящее ($1\frac{1}{2}$ ф.) масло вмѣстѣ съ саломъ, затѣмъ выложить на рѣшето, которое должно быть покрыто пропускною бумагою, обсыпать сахарной пудрой и подавать.

220) **Розанчики.** Приготовить тѣсто, какъ въ № 219, только съ рюмкой рому, раскатать и нарѣзать стаканомъ кружковъ, у которыхъ слѣдуетъ надрѣзать съ краевъ до самаго центра, чтобы придать видъ лепестковъ. Затѣмъ соединить кружки по четыре вмѣстѣ, накладывая одинъ на одинъ, причемъ, для большей прочности, можно центръ кружка, на который накладывается другой, смазать бѣлкомъ, затѣмъ придавить пальцемъ центръ, чтобы кружки плотнѣе прилегли, и жарить, какъ въ № 219. Надрѣзанные края кружковъ вздуются и поднимутся, придавая видъ лепестковъ розана. Въ середину каждаго розанчика можно положить по 2—3 ягодки варенья, осыпать сахарною пудрою и подавать.

221) **Вареники.** Взять три стакана творогу, положить въ него ложки 2—3 сметаны и 3—4 яйца, растереть это все и начинять вареники. Тѣсто для нихъ приготовлять такъ: на три стакана муки брать 2 яйца, полстакана соленой воды и, замѣсивъ въ крутое тѣсто, раскатать тонкимъ кругомъ, нарѣзать изъ него рюмкой маленькихъ кружковъ, на середину которыхъ класть творогу, соединять края ихъ и опускать въ просоленный кипятокъ.

222) **Малиновые вареники.** Взять два яйца, муки и стаканъ воды, смѣшать это все, чтобы вышло крутое тѣсто, которое, въ свою очередь, раскатать въ тонкій листъ, на который кладутъ, оставляя промежутки, кучки варенья малины, но только однѣ ягоды, безъ соку; въ каждую кучку по три четыре ягоды. Когда варенье разложено, сверху наложить другой листъ тѣста, обмять пальцами вокругъ наложенныхъ кучекъ и вырѣзывать помощью рюмки или рѣзца, послѣ чего, края каждаго вареника смазывать бѣлкомъ и класть вареники въ кипятокъ. Когда сварятся, вынуть шумовкой и, положивъ на блюдо, обливать растопленымъ сливочнымъ масломъ и подавать со сметаной. Подобные вареники можно дѣлать и изъ клубники, земляники и пр. ягодъ.

223) **Вареники клубничные.** См. № 222.

224) **Вареники земляничные.** См. № 222.

225) **Вареники вишневые.** См. № 222.

226) **Сырники.** Взять около 3 ф. творогу, отпрессовать, растереть въ глиняной чашкѣ, съ примѣсью ложки масла, соли, немного сметаны, 5—6 яицъ и полстакана муки; когда хорошо растерто, скатать большую лепешку въ палецъ толщиною, разрѣзать на полосы пальца въ два шириною, а полосы нарѣзать квадратиками, опустить въ просоленный кипятокъ и варить до тѣхъ поръ, пока не всплывутъ наверхъ; послѣ чего выбрать ихъ сѣтчатой ложкой, положить на блюдо и подавать, обливъ растопленнымъ масломъ и посыпавъ тертыми сухарями.

227) **Ватрушки съ творогомъ.** Тѣсто для ватрушекъ приготовить какъ въ № 134, раздѣлить на равныя части и раскатать величиною въ блюдечко. Между тѣмъ приготовить творогъ: взять его 2 ф., отпрессовать, протереть, перемѣшать съ $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, съ 3—5 желтками, коринкой, изюмомъ, сахаромъ и накла-

дывать на раскатанныя лепешки, аккуратно загнуть края во внутрь, смазать какъ тѣсто, такъ и творогъ яйцомъ и вставить въ печь на $^1/_2$ или $^3/_4$ часа, пока не зарумянятся.

228) **Ватрушки со сметаною.** Взять 2 ф. густой сметаны, перемѣшать съ 5—7 желтками, съ $^1/_8$ ф. сахаромъ, полчашкой коринокъ или изюму, съ 2 ложками картофельной муки и поступать далѣе, кладя эту массу на раскатанныя лепешки, какъ сказано въ № 227.

229) **Ватрушки съ вареньемъ.** Во всемъ поступать, какъ въ № 227, съ тою только разницею, что, вмѣсто творогу, накладывается варенье.

230) **Макароны.** Взять 1 ф. макаронъ, отварить въ кипящемъ бульонѣ или соленой водѣ, откинуть на рѣшето, обсыпать тертыми сухарями, облить растопленнымъ масломъ и подавать.

231) **Макароны съ пармезаномъ.** Во всемъ поступать, какъ сказано въ № 230, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что, вмѣсто сухарей, обсыпать тертымъ пармезаномъ.

232) **Макароны запеченыя.** Приготовить по № 230 макароны, сложить въ кострюлю, облить масломъ и 2-мя яйцами и вставить въ печь; когда зарумянятся — подавать.

233) **Колдуны.** Взять три стакана муки, 2 яйца, около стакана соленой воды, соли, замѣсить крутое тѣсто, раскатать, нарѣзать рюмкой кружковъ, на которые накладывать слѣдующій фаршъ: $^3/_4$ ф. мягкой говядины и столько же почечнаго сала, перцу и 2 мелко-изрубленыя луковицы, мелко изрубить, чтобы вышло густое тѣсто, и накладывать на вышеупомянутые кружечки, которые загибать какъ вареники и варить въ соленомъ кипяткѣ; послѣ чего откинуть на рѣшето и подавать горячими. Это настоящіе литовскіе колдуны; остальные-же, приготовляемые съ прочимъ фаршемъ подъ этимъ же названіемъ, не есть колдуны, а вареники, которые, въ сущности говоря, должны быть только лишь съ творогомъ.

234) **Мнихи.** Дѣлаются такъ-же и изъ того же, изъ чего приготовляются кармелитки № 200.

Каши.

235) **Кашка пуховка.** Среднюю гречневую крупу перетереть между рукъ съ сырыми яйцами, до такой степени, чтобы она отсырѣла; затѣмъ приготовленную такимъ образомъ крупу сушить въ истопленной духовой печкѣ; послѣ чего сварить изъ нея густую кашу, которую протереть сквозь сито; протертую кашу, ввидѣ червячковъ, подавать холодною. Къ пуховкѣ подавать сливки, смѣшанныя съ ванилью и сахаромъ.

236) **Каша гречневая крутая.** Взять фунта 2 крупъ, всыпать въ горшокъ, посолить, положить ложку масла, перемѣшать, пока оно не распустится; налить кипяткомъ настолько, чтобы едва покрывало крупу, накрыть и поставить на 3 часа въ печь.

237) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** Вскипятить бутылки четыре воды, всыпать $^1/_2$ фунта крупъ, соли и поставить на огонь.

238) **Каша изъ смоленскихъ крупъ на молокѣ.** Дѣлается точно такъ-же, какъ и въ № 237, только здѣсь, вмѣсто воды, — молоко.

239) **Каша манная, на бульонѣ.** Взять ½ фунта крупы, соли и стакановъ 10 бульону.

240) **Каша манная на молокѣ.** Точно такъ-же, какъ и № 239, только вмѣсто бульона — молоко.

241) **Каша пшенная.** Взять 1½ стакана крупы, перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, сложить въ горшокъ, налить тремя бутылками молока, посолить, разварить до мягкости и подавать.

242) **Каша овсянная.** Точно такъ-же, какъ и № 239.

243) **Каша ячневая.** Вымыть ½ ф. крупъ, налить двумя бутылками молока или бульону, посолить и варить на легкомъ огнѣ до готовности.

Торты, бисквиты и прочее пирожное.

244) **Тортъ миндальный.** Взять стаканъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, рюмку розовой воды, ½ ф. сахару, съ полъ-лимона цедры, размѣшать, прибавить 6 — 8 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, размѣшать, выложить въ смазанную масломъ форму и поставить въ печь; когда зарумянится — вынуть.

245) **Хлѣбный тортъ.** Насушить чернаго ржанаго хлѣба, истолочь и просѣять сквозь сито, прибавить хорошо истертыхъ 5 — 8 желтковъ съ ½ стаканомъ сахарнаго песку, положить ¼ ф. истолченаго миндаля и такого-же горькаго 5 — 6 штукъ, толченаго кардамона, цедры, лимоннаго соку, выжатаго изъ ½ лимона, все это смѣшать, растереть, прибавить 5 — 8 бѣлковъ, предварительно взбитыхъ въ пѣну, и поставить въ горячую печь, выложивъ эту смѣсь въ форму, густо вымазанную масломъ. Когда зарумянится, подавать со столовымъ виномъ или молокомъ.

246) **Тортъ генеральскій.** Взять 10 яичныхъ желтковъ, растереть съ 1 ф. сахару, прибавить 1½ чашки картофельной муки, растирать ½ часа въ одну сторону, прибавить цедры съ полъ-лимона, вмѣшать 10 взбитыхъ бѣлковъ и вылить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями.

247) **Тортъ песочный.** Взять фунтъ не соленаго масла, растереть до-бѣла; растереть 8 желтковъ и ¾ ф. сахару и смѣшать съ масломъ; всыпавъ фунтъ муки, лимонной цедры и рюмку рому, все это размѣшать, прибавляя постепенно 8 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, послѣ чего влить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ печь.

248) **Тортъ австрійскій.** Взять ¾ ф. не соленаго масла, растереть до-бѣла, вбить по одному 6 яицъ, всыпать ¾ ф. сахару, фунтъ муки, немного лимоннаго масла, размѣшать и печь.

249) **Тортъ сливочный.** Взять ¾ ф. масла, растереть до-бѣла съ 4 желтками, прибавить ⅓ ф. сахару, немного менѣе стакана взбитыхъ густыхъ сливокъ, 3 взбитые бѣлка и около 2 стакановъ картофельной муки, размѣшать осторожно и вылить въ форму.

250) **Тортъ Викторія.** Растереть до-бѣла ⅓ ф. масла съ ⅓ ф. сахару, при-

бавить 8 желтковъ, $^1/_4$ ф. муки, цедры и 4 взбитые бѣлка, размѣшать и влить въ форму.

251) **Бисквиты**. Взять $^3/_4$ ф. масла, растереть до-бѣла, прибавить по одному 8 яицъ и $^3/_4$ ф. сахару, и тереть въ одну сторону съ полчаса; затѣмъ прибавить 3 стакана муки, снова тереть, выложить въ бумажныя формочки и печь въ не слишкомъ горячей печи.

252) **Бисквитъ ванильный**. Взять полъ-палочки ванили, истолочь, размѣшать съ $^1/_2$ ф. сахару, просѣять сквозь сито и растереть до-бѣла съ 5 желтками; затѣмъ прибавить $^1/_2$ чашки картофельной муки, снова тереть, смѣшать 5 взбитыхъ бѣлковъ, опять размѣшать и класть на листъ, уложенный промасленною бумагою.

253) **Мазурекъ**. Взять $^3/_4$ стакана желтковъ, столько же сливокъ, $^1/_4$ стакана дрожжей, столько же мелкаго сахару, штукъ 5 горькаго миндалю и муки столько-чтобы образовалось густое тѣсто, которое мѣсить съ $^1/_4$ стакана масла, послѣ чего поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, слѣдуетъ его тонко раскатать, уложить на листъ, смазанный предварительно масломъ; тѣсто намазать яйцомъ, посыпать рубленымъ миндалемъ, изюмомъ или коринкою и поставить въ печь, придавъ ему форму плоскаго, продолговатаго пирога. Если же желательно имѣть мазурки маленькіе, то слѣдуетъ вынуть полуиспеченое тѣсто и изрѣзать на желаемой формы и величины кусочки, и снова поставить въ печь до готовности.

254) **Мазурекъ вѣнскій**. Разбить до-бѣла 5 яицъ съ $^1/_4$ ф. сахару, прибавить чашку растопленнаго масла, чашку сливокъ, $^3/_4$ ф. муки, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не покажутся пузырьки, послѣ чего поступать, какъ сказано въ № 253.

255) **Мазурекъ лимонный**. Взять лимонъ, стереть на теркѣ цедру, а самый лимонъ сварить въ водѣ до мягкости; затѣмъ отжать слегка салфеткою, растереть въ чашкѣ какъ можно лучше, прибавить стаканъ сахару, 6 желтковъ, цедры и мѣшать съ $^1/_2$ часа; затѣмъ взять 6 бѣлковъ, взбить ихъ въ пѣну и вмѣшать ихъ въ вышеозначенную смѣсь, подсыпая постепенно $^1/_2$ стакана картофельной муки, размѣшать и поступать, какъ сказано въ № 253.

256) **Мазурекъ апельсинный**. Во всемъ поступать, какъ въ № 255.

257) **Яблочное пирожное**. Протереть столько печеныхъ яблокъ сквозь сито, чтобы составилось ихъ 4 стакана, прибавить къ нимъ 4 бѣлка и мѣшать на холодѣ, прибавляя до $^1/_2$ сахарнаго песку; когда загустѣетъ, положить 12—13 штукъ взбитыхъ густою пѣною бѣлковъ, снова смѣшать и выложить на металлическое блюдо, обсыпать сахарнымъ пескомъ съ толченой корицей и поставить на полчаса въ печь, послѣ чего подавать къ столу. Такое пирожное кушаютъ со сливками, молокомъ и бѣлымъ виномъ.

258) **Летучее пирожное**. Взять $^1/_4$ ф. масла, растереть до-бѣла, положить $^1/_4$ ф. мелкаго сахару, $^1/_3$ всего толченаго миндалю, 10 желтковъ и 5 яицъ цѣлыхъ, все это мѣшать, часъ или больше, въ одну сторону, вылить въ форму и поставить въ печь.

259) **Миндальное пирожное**. Взять $^1/_4$ ф. миндалю, очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ; прибавить $^1/_4$ ф. муки, $^1/_8$ ф. сахару, цедры, 3 желтка, размѣшать, расте-

реть, раскатать, подсыпая муки, и нарѣзать какими угодно фигурками, намазать яйцами и печь.

260) **Песочное пирожное.** Растереть до-бѣла $^1/_3$ ф. масла, положить яйцо, $^1/_3$ стакана сахару, рюмку какого нибудь вина и 2 стакана муки, замѣсить, тонко раскатать, изрѣзать на разныя фигуры и печь.

261) **Испанскій вѣтеръ.** Сбить 10 бѣлковъ въ густую пѣну, прибавить столовую ложку картофельной муки и толченой ванили, затѣмъ просѣять сквозь сито $^1/_2$ фунта сахару, всыпать въ бѣлки, размѣшать (не взбивая) и класть кучками столовой ложкою на желѣзный листъ, намазанный слегка воскомъ, который поставить скорѣе въ духовую печь, пока сахаръ въ бѣлкахъ не растаялъ. Оставить въ печи, пока всѣ не высохнутъ; тогда снять осторожно ножемъ каждую штуку и, сложивъ на блюдо, подавать.

262) **Крепль.** На одинъ фунтъ совершенно сухой крупчатой муки взять 5 взболтанныхъ яицъ, двѣ столовыя ложки разогрѣтаго чухонскаго масла, чашку сахарнаго песку, перетертаго съ ванилью или корицей, имбирю, соли—по вкусу, смѣшать все какъ можно лучше и мѣсить съ $^1/_2$ часа; затѣмъ раскатать тѣсто такъ-же, какъ для лапши, но толще, разрѣзать на кусочки и жарить въ кипящемъ чухонскомъ маслѣ.

263) **Безе.** Взять 8—10 бѣлковъ, взбить въ пѣну, постепенно подсыпая фунтъ сахарной пудры, и раскладывать небольшими комками на желѣзный листъ, уложенный бумагою, которая должна быть усыпана слегка мукою; поставить въ еле-теплую печь, чтобы пирожное только засохло.

264) **Розанчики съ розовою водою.** Во всемъ поступать, какъ сказано въ № 220 лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что здѣсь прибавляется рюмка, или смотря какъ кто любитъ, розовой воды.

265) **Безе шоколадное.** Во всемъ, какъ въ № 263, только прибавить $^1/_2$ плитки тертаго шоколаду.

266) **Пряники.** Сварить сиропъ изъ стакана розовой воды и фунта сахару, прибавить $^1/_2$ ложки поташу, всыпать фунтъ муки, взбить хорошенько лопаточкою, поплотнѣе закрыть, поставить въ печь, а на другой день раскатать, надѣлать пряниковъ и поставить въ не очень жаркую печь.

267) **Пряники сахарные.** Взять 4 яйца, растереть до-бѣла съ фунтомъ сахару, прибавить чайную ложечку корицы, немножко перцу, мелко-изрубленой померанцевой корки и 1 ф. муки; все это растирать и бить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ лопатки, раскатать, надѣлать маленькихъ пряниковъ и поставить въ печь.

268) **Розанчики шоколадные.** Дѣлаются точно такъ-же, какъ и въ № 220, съ прибавленіемъ въ тѣсто истертой плитки шоколада.

269) **Вѣнчики миндальные.** Нашинковать около фунта очищеннаго миндалю, всыпать $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, смѣшать съ пѣной взбитыхъ двухъ желтковъ и наливать на листъ, уложенный восковою бумагою, въ видѣ вѣнчиковъ, поставить въ печь.

270) **Вѣнчики съ шоколадомъ.** Дѣлаются такъ-же, какъ въ № 269, съ прибавленіемъ $^1/_2$ плитки тертаго шоколаду.

Бабы, булки, сухари и прочее.

271) **Шоколадная баба.** 15 желтковъ взбить до-бѣла со стаканомъ сахару, всыпать толченую, просѣянную ваниль, 1/2 ф. натертаго шоколаду и размѣшать. Затѣмъ мелко истолочь 1/2 стакана ржаныхъ сухарей, просѣять и всыпать ихъ понемногу въ массу, старательно размѣшивая, пока вся масса ровно не загустѣетъ. Наконецъ, взбить всѣ бѣлки въ пѣну и выложить ихъ въ массу, присыпавъ, понемногу, 1/2 стакана картофельной муки; все размѣшать и выложить въ форму, смазанную масломъ, до 3/4. Поставить форму не въ очень горячую печь и дать подняться и пропечься, на что довольно часъ времени.

272) **Баба простая.** Взять 1 1/2 стакана муки, заварить стаканомъ вскипяченаго молока, размѣшать до гладкости, остудить, прибавить 1/2 ложки сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1/2 стаканомъ молока, взбить и дать подняться; затѣмъ положить 8—12 разбитыхъ яицъ, 1/2 стакана сахару, немного менѣе стакана растопленнаго масла, нѣсколько капель розоваго масла, 3 стакана муки и мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ; тогда выложить въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями; когда поднимется—поставить на 1—1 1/2 ч. въ печь.

273) **Баба воздушная.** Взять 10 желтковъ, растереть до-бѣла съ фунтомъ сахару, которымъ стереть съ лимона цедру, прибавить соку, выжатаго изъ лимона, вмѣшать 11 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 1/2 фунта муки, вылить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную крупнымъ сахарнымъ пескомъ, и вставить въ не слишкомъ жаркую печь на 1 часъ.

274) **Папушникъ малороссійскій.** Взять три фунта пшеничныхъ отрубей, облить кипяткомъ и размѣшать; дать постоять часъ, потомъ растереть ихъ скалкой и процѣдить сквозь сито. Если отруби довольно густы, то взять ихъ 3/4 стакана и влить въ горшокъ, налить туда же столовую ложку дрожжей и смѣшать. Яичные желтки отдѣлить отъ бѣлковъ (50 яицъ), сбить, влить въ горшокъ; поднять бѣлки, положить туда же и бить часъ. Поставить, чтобъ поднялось, какъ обыкновенная опара; послѣ чего положить 1/2 фунта сливочнаго масла, влить рюмку рому, развести шафрану маленькую рюмку и положить туда сахару (блюдечко), 1/5 фунта сладкаго нашинкованнаго миндалю, 1/2 фунта коринки. Смѣшать все ложкою, всыпать понемногу муки, пока не образуется не очень густое тѣсто; выложить на столъ и бить его ровно часъ, взять въ руки и бросать на столъ, и продолжать такимъ образомъ долго. Сшить бумажную форму, а кострюлю вымазать чухонскимъ масломъ, положить тѣсто въ бумагу до половины кострюли и поставить, чтобы взошло. Когда сравняется съ краями, поставить тотчасъ въ печь. Чтобы узнать—готово-ли, слѣдуетъ тронуть пальцемъ, и если сухо—вынуть.

275) **Куличъ.** Изъ 10 ф. крупчатой муки отдѣлить 8 и поставить изъ нея опару, съ помощью 3 бутылокъ цѣльнаго молока и 1/2 стакана дрожжей. Когда опара поднимется, положить 1 ф. масла, растертаго съ 10 яйцами, 1 фунтъ сахару и 1 стол. ложку соли, все это перемѣшать, прибавить еще муки, 1/2 ф. изюму, 1/4 ф. рѣзаннаго миндалю, снова сбить веселкой и поставить подняться, послѣ чего замѣсить крутымъ тѣстомъ, раздѣлить на 2 или на 3 части, смотря по

числу куличей, и дать лежать съ часъ; затѣмъ тѣсто сложить въ формы или кострюли, опять дать постоять часъ, послѣ чего убрать цѣльными миндалинками, изюмомъ и поставить въ печь. Если тѣсто раздѣлено на три кулича, то печь $1^1/_2$ часа; если на два, то $2-2^1/_2$ часа.

276) **Польскій хлѣбъ.** Натереть $^1/_2$ ф. сахару на лимонную корку, соскоблить ножемъ, остальное истолочь. Въ каменную чашку выпустить 7 желтковъ и съ сахаромъ растереть до-бѣла; всыпать 7 фунтовъ муки, тереть въ одну сторону и поставить, чтобы поднялось. Бѣлки поднять; все смѣшать. Кострюлю обмазать масломъ, посыпать сухарями, влить тѣсто, поставить въ духовую печь на 20 минутъ.

277) **Баба летучая.** Взять 30 яичныхъ бѣлковъ, взбить въ густую пѣну, всыпать 30 ложекъ (чайныхъ) картофельной муки, полтора стакана сахарной пудры, кусокъ толченой ванили, размѣшать, влить въ форму и поставить на 1 часъ въ не жаркую печь.

278) **Баба маковая.** Взять два стакана маку, вымыть, высушить, истолочь и растирать въ каменной чашкѣ съ 10 желтками, всыпать полстакана сахару и смѣшать со взбитыми въ пѣну 10 бѣлками; влить въ форму и поставить въ печь.

279) **Домашняя булка.** Изъ $1^1/_2$ фунта муки сдѣлать тѣсто, разведенное 2 стаканами теплаго молока, положить дрожжей (жидкихъ 3 столовыя ложки) и немного сахару, мѣшать, поставить на теплое мѣсто и дать подняться. Затѣмъ всыпать 2 столовыя ложки сахару и мелко-истолченый миндаль (дюжину), размѣшать, посолить, влить $^3/_4$ стакана растопленнаго масла, всыпать еще $1^1/_2$ ф. муки и взбивать тѣсто $^1/_4$ часа. Взбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ, вылить ихъ въ тѣсто, продолжая взбивать, и, размѣшавъ все окончательно, поставить, пока не поднимется. Тогда выложить на столъ, посыпать горсть муки и повалять въ ней тѣсто; сдѣлать булку, сложить на желѣзный листъ и оставить подняться. Потомъ помазать только верхъ булки яйцомъ, сбитымъ съ $^1/_2$ ложкой воды; поставить булку въ печь, въ вольный духъ, и дать выпечься. Когда булка поднимется и зарумянится, она готова.

280) **Ситный хлѣбъ.** На сухіе дрожжи налить стаканъ сыворотки и развести. Просѣять въ горшокъ 10 фунтовъ муки, налить стаканомъ сыворотки и вымѣшать. Взять $^1/_2$ стакана дрожжей, немного соли, тмину, все смѣшать вмѣстѣ и дать подняться. Утромъ опять прибавить муки, чтобъ было густо, и дать подняться. Сдѣлать хлѣбъ, длинный или круглый, помазать водой, посадить въ печь на одинъ часъ. Когда будутъ готовы, покрыть полотенцемъ, чтобъ отмякли.

281) **Елецкія булочки.** Приготовить тѣсто; когда два раза поднимется, скатать булочки въ хорошую рѣпу. Сажая въ печь, смазать ихъ яйцомъ, разбитымъ съ водою. Вынувъ изъ печи, дать немного остынуть, срѣзать затѣмъ верхушки ножемъ, вынуть ложечкою мякишь, обварить ее въ каменной чашкѣ сливками, положить немного сливочнаго масла, сахару, корицы, одно-два яйца, обваренной кипяткомъ и вытертой коринки, размѣшать, чтобы масса была въ родѣ густой каши; положить ее обратно въ булочки, накрыть срѣзанными крышечками, смазать еще слегка яйцомъ, осыпать сухарями съ сахаромъ, вставить на полчаса въ печь. Подавать къ нимъ сливки или молочный соусъ съ желтками.

282) **Шоколадныя булочки.** Взять $^1/_4$ фунта мелкаго сахару и 7 желтковъ, взбить до-бѣла; затѣмъ, продолжая взбивать, всыпать постепенно 1 стаканъ картофельной муки и размѣшать. Потомъ взбить бѣлки отъ 10 яицъ, опустить двѣ ложки этой пѣны въ тѣсто и мѣшать, а послѣ и всю пѣну вдругъ, продолжая мѣшать. Тогда покрыть желѣзный листъ бумагой, намазанной воскомъ, и накладывать на нее изъ приготовленнаго тѣста булочки. Поставить ихъ въ духовую печь, въ легкій духъ; черезъ четверть часа вынуть, смазать шоколадной глазурью (1 бѣлокъ, стаканъ сахару и 2 столовыя ложки тертаго шоколаду взбить и затѣмъ прибавить нѣсколько капель лимоннаго соку; смѣшавъ все, намазываютъ глазурь на булочки), дать ей подсохнуть въ тепломъ мѣстѣ, снять булочки ножемъ и осторожно сложить на блюдо.

283) **Яблочныя пышки.** Требуемое количество яблокъ очистить отъ кожи и сердцевины и нарѣзать ломтиками во всю величину яблока; затѣмъ взбить 4—5 яицъ съ 3 столовыми ложками сахарнаго песку, прибавить рюмку рому, стаканъ сливокъ и крупчатой муки настолько, чтобы образовалось не густое тѣсто, въ которое и обмакивать яблочные ломтики, стараясь покрывать ихъ сплошь тѣстомъ; опускать въ кипящее масло и жарить.

284) **Булки воздушныя.** Растворить $^1/_2$ гарница муки тремя стаканами теплаго молока со стаканомъ дрожжей; когда поднимется, влить стакана два желтковъ, растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ сахару и со стаканомъ растопленнаго масла; все это разбить веселкой, подсыпая еще 3 стакана муки. Когда поднимется, влить въ бумажныя формы, а когда и въ нихъ тѣсто поднимется, поставить осторожно въ печь.

285) **Крендели.** Взять 6 яицъ, разбить съ двумя ложками сахару, прибавить стаканъ растопленнаго масла, полстакана сметаны, чайн. ложк. дрожжей, разведенныхъ молокомъ, и столько муки, чтобы тѣсто было настолько густо, чтобы можно изъ него надѣлать кренделей, которые сложить на листъ, дать подняться, обмазать яйцомъ и вставить въ печь.

286) **Сухари простые.** Черствую сдобную булку изрѣзать тонкими ломтями, обвалять въ яйцѣ, обсыпать въ тертыхъ сухаряхъ или сахарномъ пескѣ и засушить.

287) **Воздушные сухари.** Взять 3 ф. крупчатой муки, $^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ ф. сахару,; десятокъ яицъ, полчашки дрожжей, чашку густыхъ кипяченыхъ сливокъ, все это размѣшать, взбить, дать подняться, вымѣсить, и когда взойдетъ снова, надѣлать сухарей или крендельковъ и печь въ вольномъ духу.

288) **Сухари на сливкахъ.** Взять стаканъ яицъ, разбить съ $^1/_2$ стаканомъ сахару, прибавить 10 стакановъ муки и 2 ложечки дрожжей, разведенныхъ сливками; мѣсить тѣсто, пока не отстанетъ отъ рукъ; дать подняться, сдѣлать маленькія булочки, которымъ снова дать подняться, помазать яйцомъ, испечь, разрѣзать на сухарики, которые засушить.

289) **Каравай къ чаю.** Взять фунтъ несоленыхъ сушекъ, обварить кипяткомъ, чтобы разбухли; обсыпать обильно сахаромъ, залить 5 разбитыми яйцами, сложить въ форму и запечь.

*

290) **Жареный бѣлый хлѣбъ къ чаю.** Нарѣзать небольшими ломтиками булку, обмазать со всѣхъ сторонъ яйцомъ и поджарить въ маслѣ.

291) **Сахарные крендельки.** 12 желтковъ растереть до-бѣла съ чашкой сахару, прибавить ложку топленнаго масла и двѣ ложки сливокъ; взбить въ пѣну 12 бѣлковъ, вмѣшать въ желтки и замѣсить тѣсто, изъ котораго надѣлать крендельковъ, обмазать желткомъ со сливками и поставить въ печь.

292) **Французскія булки.** Взять два стакана теплой воды, двѣ ложки дрожжей и столько муки, чтобы вышло довольно крутое тѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, развести 4 стаканами воды, посолить, замѣсить тѣсто, выложить на столъ, дать подняться. Затѣмъ, раздѣлить тѣсто на части и надѣлать булки или же хлѣбы, надрѣзать по серединѣ ножемъ отъ одного конца до другого вдоль, вымазать водой и посадить въ печь.

293) **Булочки къ чаю.** Дѣлаются изъ тѣста, указаннаго въ № 288.

294) **Воздушные крендельки.** Дѣлаются изъ тѣста № 287.

295) **Шоколадные крендельки.** Дѣлаются изъ тѣста № 282.

296) **Простые крендели.** Взять стаканъ теплой воды, прибавить въ нее двѣ ложки дрожжей и замѣсить густое тѣсто, дать подняться; затѣмъ развести тѣсто тремя стаканами воды, посолить и замѣсить крутое тѣсто; когда поднимется, выложить на столъ, усыпанный мукою, вмѣшать въ него фунтъ чухонскаго масла, пять яицъ, чайную чашку сахару, умять хорошенько, пока не будетъ отставать отъ рукъ и будетъ мягко. Тогда надѣлать кренделей, положить на желѣзный листъ, вымазать сырыми яйцами, убрать изюмомъ, посадить въ печь и когда хорошо зарумянятся—вынуть.

297) **Куличъ.** Замѣсить тѣсто по № 292, причемъ на десять фунтовъ муки взять полтора фунта масла, растертаго до-бѣла съ 8 яйцами. Когда тѣсто поднимется, выложить на столъ и смѣсить приготовленное масло и яйца, прибавивъ чашку сахару и какихъ нибудь духовъ, $^1/_4$ ф. мелко-истолченаго миндалю и столько же изюму. Все это нужно мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ рукъ; далѣе поступать, какъ сказано въ № 275.

298) **Булки съ шафраномъ.** Приготовить тѣсто по № 296, съ примѣсью шафрана, свалять изъ тѣста булки, обсыпать мелкошинкованымъ миндалемъ, обмазать масломъ и яйцомъ и поставить въ печь.

299) **Слоеныя булочки.** На 10 ф. муки взять три бутылки молока, растворить съ вечера въ квашенкѣ и взбить веселкой; положить три ложки дрожжей и поставить опару въ теплое мѣсто. Поутру, когда опара поднимется, посолить, замѣсить тѣсто и вымѣшать до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ отставать отъ квашенки; послѣ чего дать подняться и повторять это раза три. Затѣмъ, выложить на столъ и замѣсить, прибавивъ 2 ф. масла растопленнаго и теплаго, 5 яицъ, соли, если нужно, и дать подняться. Затѣмъ, надѣлать булокъ, помазать яйцомъ и вставить въ печь.

300) **Варшавскія булочки.** Дѣлаются изъ тѣста № 276.

Мороженое и пломбиръ.

301) **Мороженое.** Для мороженаго нужно имѣть ведро съ небольшимъ отвер-

стіемъ внизу, для выпусканія стаявшаго льда, и форму изъ бѣлаго листоваго желѣза, съ толстою ручкою на крышкѣ.

Сливочное мороженое приготовляется такъ: взять не густыхъ сливокъ требуемое количество, желтковъ, растертыхъ съ мелкимъ сахаромъ до-бѣла, которые смѣшать со сливками и поставить ихъ въ кострюлѣ на огонь, мѣшать, пока не загустѣетъ и не будетъ стекать съ лопаточки, что служитъ вѣрнымъ признакомъ, что мороженое уварилось, почему и надо его влить въ форму, которую закрыть чистой бумагой и крышкой и, вставивъ въ ледъ, вертеть. Чтобы вставить форму въ ледъ, нужно дно вышеупомянутаго ведра осыпать небольшими кусочками льду и солью, поставить на него форму, бока которой также обложить льдомъ, обильно усыпаннымъ солью, и, взявши за ручку крышки, вертѣть минутъ 10—15, послѣ чего осторожно открыть форму, перемѣшать уже замерзающее мороженое, перемѣнить бумагу, накрывающую форму, закрыть крышку и снова вертѣть тоже время; послѣ чего повторить тоже самое и такъ дѣлать до тѣхъ поръ, пока мороженое не обратится въ сплошную массу, похожую на сливочное масло; послѣ чего нужно все-таки немного повертѣть и затѣмъ уже обложить все льдомъ и поставить на ледникъ. Во время верченія, растаявшій ледъ, понятно, нужно добавлять новымъ. Чѣмъ чаще мороженое будетъ мѣшаться при верченіи, тѣмъ мягче и пышнѣе будетъ оно. Прежде чѣмъ сваренныя для мороженаго сливки, сахаръ и желтки выливать въ форму, слѣдуетъ ихъ продержать на ледникѣ, по крайней мѣрѣ, часовъ 5—6, а затѣмъ уже сливать и поступать, какъ сказано выше.

Кромѣ сливочнаго, приготовляются мороженыя: кофейныя, шоколадныя, фисташковыя, чайныя и пр., и пр. Приготовленіе ихъ тоже самое, что и въ сливочномъ, съ тою только разницею, что въ сливки кладутся: шоколадъ, кофе, ваниль и т. д., смотря какое желательно приготовить. Чтобы выложить мороженое изъ формы, стоитъ только послѣднюю опустить на минуту въ горячую воду, опрокинуть на блюдо и мороженое цѣликомъ выложится. Выложенное мороженое, обыкновенно, гарнируется различными сортами варенья или пирожнымъ.

302) **Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.** $3^1/_4$ стакана воды, $^5/_8$ фунта сахару, $^1/_2$ стакана смородинныхъ почекъ сварить, выжать сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, остудить, влить въ форму, вертѣть и заморозить, какъ сказано выше.

303) **Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины.** 2 стакана воды, $^3/_4$ фунта сахару вскипятить, всыпать $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли, остудить, влить 1 стаканъ соку изъ вышепоименованныхъ ягодъ, процѣдить въ форму и замораживать.

304) **Мороженое шоколадное.** Растереть до-бѣла 5—6 желтковъ со стаканомъ сахарной пудры, смѣшать съ 1 плиткой тертаго шоколаду, разбавить бутылкою сливокъ, вылить въ кострюлю, мѣшать на огнѣ лопаточкою, пока не погустѣетъ (но не кипятить); мѣшая, остудить, выложить въ форму и поступать, какъ сказано въ № 301.

305) **Мороженое кофейное.** Взять $^1/_4$ фунта сжаренаго и смолотаго кофе, залить бутылкою вскипяченыхъ сливокъ, закрыть, дать отстояться, пока не застынетъ. Растереть до-бѣла 8 желтковъ со стаканомъ сахарной пудры, понемногу

разбавляя кофеемъ и сливками, процѣдить сквозь фланель или салфетку, вылить въ кострюлю, мѣшать на огнѣ, пока не загустѣетъ, застудить, вылить въ форму и поступать какъ въ № 301.

306) **Мороженое чайное.** Взять три ложечки хорошаго чая, заварить полстаканомъ кипятку и, когда настоится, поступать какъ въ № 305.

307) **Пломбиръ.** Взять 5 желтковъ съ $^1/_4$ фунта сахару, развести ихъ $^1/_4$ бутылки сливокъ, прибавить толченой ванили, сложить въ кострюльку, поставить варить и взбивать, не переставая, вѣничкомъ, пока сгустится и начнетъ подыматься, но не до кипѣнія. Снявъ съ плиты, вылить въ другую посуду и остудить. Пока сбить въ холодномъ мѣстѣ $^3/_4$ бутылки сливокъ; выложить туда взбитые желтки со сливками; размѣшать, прибавить $^1/_8$ нарѣзаннаго цукату и $^1/_8$ фунта бисквитъ. Размѣшать, сложить въ форму и заморозить, какъ мороженое.

Желе, кисель и пр.

308) **Желе изъ дыни.** Полтора фунта очищенной спѣлой дыни натереть на теркѣ, налить стаканъ бѣлаго столоваго вина, вскипятить, процѣдить; между тѣмъ вскипятить отдѣльно: фунтъ сахару съ двумя стаканами воды и сокомъ одного лимона, снять пѣну, прибавить 3 лота желатину, распущеннаго въ стаканѣ воды, вскипятить еще разъ, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ дыни, вылить въ форму и остудить.

309) **Желе месадуанъ.** Въ незастывшее лимонное желе всыпать по полстакана клубники, малины, бѣлой и красной смородины, земляники и свѣжихъ фисташекъ, все это вылить въ форму и застудить; передъ подаваніемъ, какъ и всякое желе, опустить форму въ кипятокъ и выкладывать на блюдо.

310) **Фруктовое желе.** На 8 фунтовъ очищенныхъ яблоковъ или другихъ фруктовъ взять полъ-полштофа воды; варить, мѣшая, пока не образуется сплошная масса, протереть сквозь мелкое сито, сварить сиропъ изъ 12 фунтовъ сахару, слить все вмѣстѣ и варить минутъ 10—15, послѣ чего разлить въ горшки и вынести на погребъ.

311) **Желе изъ краснаго вина.** На двѣ бутылки сотерну, рогому и проч. вина разварить $^1/_2$ фунта желатину, влить вино въ кострюлю, положить туда-же корицы, гвоздики, цедры стертой на сахаръ съ трехъ лимоновъ, рѣзанныхъ тонкими ломтями и поставить на огонь. Когда закипитъ, прибавить туда взбитые до пѣны 6 бѣлковъ, сахару по вкусу и желатину, послѣ чего мѣшать, не давая очень кипѣть. Затѣмъ снять, влить $^1/_4$ стакана холодной воды и, накрывъ полотенцемъ, дать постоять, послѣ чего процѣдить все сквозь салфетку, разлить по формамъ и застудить.

312) **Ананасное желе.** 2 очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками ананаса сварить въ сиропѣ, $^1/_4$ фунта желатину разварить въ трехъ стаканахъ воды и процѣдить сквозь салфетку. Вылить сиропъ въ кострюлю, предварительно выбравъ изъ него ананасы, прибавить бутылку виноградного вина, дать вскипѣть и влить клей, послѣ чего снова дать кипѣть одинъ разъ, снять съ огня и разлить въ формы.

313) **Бланманже сливочное.** Взять 3—4 стакана сливокъ, вскипятить, приба-

вить $1/2$ фунта сахару, $1/2$ кусочка ванили, прокипятить еще разъ, процѣдить вылить въ кострюлю, прибавить 3 лота желатину, распущеннаго въ стаканѣ воды, вскипятить, вылить въ форму и застудить.

314) **Бланманже молочное.** Поступать во всемъ, какъ сказано въ № 313, только, вмѣсто сливокъ, здѣсь идетъ молоко.

315) **Бланманже шоколадное.** Поступать такъ-же, какъ и въ № 313, прибавивъ $1/2$ фунта тертаго шоколаду.

316) **Зефиръ яблочный.** Протереть 6—8 испеченыхъ яблоковъ, прибавить $1/2$ стакана сахару и мѣшать на льду, пока не загустѣетъ; выжать туда сокъ изъ полъ-лимона, смѣшать съ 2 взбитыми бѣлками, выложить на блюдо, обложить безе № 263 или 265.

317) **Компотъ изъ каштановъ.** Спеченые каштаны очистить отъ шелухи, положить въ кострюлю и налить сиропомъ. Когда каштаны достаточно пропитаются сахаромъ, прибавить немного ванильнаго сиропу и поставить остудить, послѣ чего можно подавать.

318) **Компотъ изъ апельсиновъ.** Сварить сиропъ изъ 1 стакапа сахару, $1^1/_2$ стакана воды и $1/2$ мелкоизшинкованой кожи апельсина. Взять 5 апельсинъ, очистить отъ кожицы, раздѣлить по долямъ, опустить въ сиропъ, прокипятить, застудить и подать.

319) **Компотъ яблочный.** Очистить 5—6 яблоковъ и поступать, какъ въ № 318.

320) **Компотъ изъ винограда и апельсиновъ.** Во всемъ поступать, какъ въ № 318, прибавивъ винограда.

321) **Кисель клюквенный.** Изъ 1 фунта клюквы приготовить 6—7 стакановъ морсу, изъ которыхъ вскипятить 6, а въ седьмомъ развести $1^1/_4$ стак. картофельной муки; въ горячій морсъ положить фунтъ сахару, прокипятить и, отставивъ тазикъ, прибавить седьмой стаканъ морсу съ мукой; мѣшая, поставить снова на огонь и неотступно мѣшать, пока не загустѣетъ; послѣ чего вылить въ формы и остудить.

322) **Кисель малиновый.** Разварить въ 7 стаканахъ воды $1/2$ фунта малины, растереть, процѣдить и поступать, какъ въ № 321.

323) **Кисель черничный.** Разварить 2 ф. черники въ 7 стаканахъ воды, протереть и поступать по № 321.

324) **Кисель вишневый.** Во всемъ поступать, какъ въ № 322.

325) **Кисель молочный.** Взять пять стакановъ цѣльнаго молока, прибавить $1/4$ фунта сахару, прокипятить нѣсколько разъ, прибавить стаканъ размѣшанный молокомъ картофельной муки и поступать, какъ въ № 321.

326) **Простокваша.** Взять три бутылки молока, прибавить двѣ ложки сметаны, размѣшать, поставить сначала въ холодное мѣсто, а затѣмъ въ теплое; когда загустѣетъ, переставить снова въ холодное мѣсто. Подавать съ сахаромъ и корицею.

327) **Варенецъ.** Взять 5 бутылокъ цѣльнаго молока, поставить его въ только что истопленную печь, и какъ только на его поверхности образуется пѣнка, сейчасъ же ее сталкивать на дно ложкой,—такъ поступать до тѣхъ поръ, пока новая пѣнка совсѣмъ не будетъ появляться; тогда прибавить стаканъ сметаны,

мѣшать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы скисло; послѣ чего осторожно перенести на ледъ и подавать съ сахаромъ,

Варенье.

328) **Варенье.** Для варенья ягоды должны быть, разумѣется, самыя свѣжія, но не перезрѣлыя и совершенно перебранныя, т. е. отдѣленныя отъ листковъ, вѣточекъ и т. п. сора.

Для самой варки необходимъ мѣдный тазикъ съ ручкой или безъ ней — безразлично. На фунтъ ягодъ обыкновенно кладутъ два фунта сахару, а на фунтъ сахару $3^1/_2$ стакана воды. Прежде чѣмъ варить ягоды, нужно сварить сиропъ. Для этого берутъ требуемое количество сахару, напр. 2 фунта, всыпать его въ тазикъ и налить 7 стаканами воды, послѣ чего вскипятить, снять накипь, вылить въ фаянсовую миску или другую посуду и поставить въ холодное мѣсто на сутки; на другой день слѣдуетъ этотъ сиропъ перелить въ кострюлю, снова уварить, слить въ тазикъ на ягоды и затѣмъ варить. Чтобы узнать—готово-ли варенье, нужно брать понемногу ложечкою: если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ до того густъ, что если его подержать на льду, то онъ застынетъ,—это вѣрный признакъ, что варенье готово. Во время варки, если варенье сильно кипитъ, выдѣляя пѣну, не слѣдуетъ его мѣшать, а чаще встряхивать тазикъ; пѣну же нужно снимать серебряною ложечкою, на тарелку или блюдечко. При варкѣ варенья нужно имѣть въ виду, что сперва его слѣдуетъ варить на большомъ огнѣ, на которомъ оно, по крайней мѣрѣ, должно вскипѣть раза 2—3; послѣ-же доваривать его на болѣе слабомъ огнѣ. Готовое варенье не должно прямо сливать въ банки, а слѣдуетъ сперва слить въ фаянсовую посуду, но отнюдь не давать ему быть долго въ тазикѣ, такъ какъ оно отъ этого теряетъ цвѣтъ да и отдѣляющіяся мѣдныя частицы отъ таза не совсѣмъ благопріятно дѣйствуютъ на желудокъ. Когда варанье, перелитое въ фаянсовую посуду, остыло, то слѣдуетъ его переливать въ банки, предварительно разогрѣтыя; послѣ чего можно ему дать еще постоять немного, покрытымъ тонкимъ полотенцемъ, и когда уже оно остынетъ совершенно,—выносить на погребъ. Обсахаренное и скисшее варенье слѣдуетъ сложить въ тазикъ, прибавить ложечку поташу и снова варить, разумѣется, менѣе, чѣмъ это дѣлалось ранѣе. Если-же, при этомъ, прибавить къ скисшемуся варенью сахару, то результаты будутъ еще успѣшнее. Для обсахареннаго варенья практикуютъ еще другой способъ, болѣе простой и удачный: въ банку съ такимъ вареньемъ вливаютъ ложку холодной воды и опускаютъ ее въ кострюлю, наполненную такою же водою, послѣ чего ставятъ послѣднюю на огонь и грѣютъ до кипѣнія (съ банки, разумѣется, нужно снять пузырь или бумагу), и тогда, когда варенье распустится, не вынимая банки, снять кострюлю, а когда вода въ ней остынетъ, тогда уже варенье остудить, завязать снова бумагой или пузыремъ и поставить снова на погребъ. Послѣ этого варенье уже не обсахарится.

329) **Варенье изъ земляники.** Прежде всего слѣдуетъ очистить землянику, облить ее кипяченымъ сахаромъ и дать ей простоять въ немъ цѣлыя сутки. На

слѣдующій день слѣдуетъ весь сахаръ слить, прокипятить его снова, затѣмъ, нѣсколько остудивъ его, полить имъ вторично ягоды, оставивъ ихъ опять на цѣлыя сутки въ сахарѣ, дабы ягоды могли лучше обсахариться. На третій день сливаютъ снова сахаръ и кипятятъ его на слабомъ огнѣ. Когда сахаръ вскипитъ, опустить въ него ягоды и всю эту смѣсь разложить въ назначенные для сего сосуды (въ данномъ случаѣ лучше всего употреблять бутылки), которые, по предварительномъ ихъ охлажденіи, плотно закрываются пергаментомъ или бычачьимъ пузыремъ.

330) **Другой способъ варенія земляники.** Очистивъ землянику, облить ее слабокипяченымъ сахаромъ и оставить въ этомъ растворѣ цѣлыя сутки. На другой день отлить сахаръ, наполнить бутылки на половину ягодами и влить въ нихъ остывшій слабокипяченый сахаръ. Бутылки крѣпко закупорить, завернуть ихъ въ солому и положить въ котелъ съ холодною водою; котелъ съ бутылками поставить на умѣренный огонь и дать водѣ вскипѣть; затѣмъ, оставивъ въ котлѣ бутылки, снять его съ огня и дать находящейся въ немъ водѣ охладиться; вынувъ, затѣмъ, изъ котла бутылки, вытереть ихъ на-чисто и запечатать.

331) **Варенье изъ ананаса.** Нарѣзаный ломтиками ананасъ сложить въ миску и облить холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ на 1 ф. ананаса, 2—3 ф. сахару и $1^1/_2$ стакана воды, поставить такъ на цѣлый день; затѣмъ слить сиропъ, вскипятить, остудить и снова оставить дня на два, и т. д. разъ до пяти, послѣ чего уже сиропъ кипятить съ ананасомъ, остудить и слить въ банки.

332) **Розовое варенье.** На фунтъ лепестковъ или шиповника взять фунтъ мелкаго сахару, пересыпать вмѣстѣ и перетереть руками. На такое же количество лепестковъ приготовить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару и 4 стакановъ воды; затѣмъ, всыпавъ въ него лепестки, варить до мягкости; послѣ чего прибавить лимоннаго соку чайную чашку, остудить и разлить въ банки.

333) **Варенье изъ крыжевника.** Раньше чѣмъ варить крыжевникъ, надо его очистить, что́ совершается слѣдующимъ образомъ: каждая ягода разрѣзывается вдоль и изъ нея осторожно вынимается внутренность; потомъ взять сосудъ съ водою, въ которой растворено нѣсколько квасцовъ, и опустить въ нее очищенныя ягоды. Послѣ этой операціи, приступить и къ самой варкѣ ягодъ, для чего опустить ихъ въ чистую воду и дать имъ вариться до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ нагрѣта настолько, что въ нее нельзя будетъ уже больше опустить руку, тогда ягоды снять съ огня и оставить ихъ въ этой водѣ до слѣдующаго дня. На другой день повторить тотъ же процессъ, съ тѣмъ лишь измѣненіемъ, что водѣ дать слегка вскипѣть; ягоды оставить въ этой водѣ до тѣхъ поръ, пока она не остынетъ; послѣ чего воду сливать и обливать ягоды кипяченымъ сахаромъ, въ которомъ и оставить ихъ до слѣдующаго дня. На третій день сахаръ отлить и кипятить еще сильнѣе, а по охлажденіи его, облить имъ крыжевникъ и оставить эту смѣсь до слѣдующаго дня. На четвертый день снова отлить сахаръ и сильно кипятить его. Затѣмъ ягоды полить уже теплымъ сахаромъ и оставить въ немъ еще на одинъ день. Наконецъ, на пятый день сахаръ снова отлить, кипятить его и, въ моментъ сильнаго кипяченія, опустить въ него ягоды, ко-

торымъ также даютъ прокипѣть, послѣ чего смѣсь эту охладить и разлит по сосудамъ, а послѣдніе закупоривать пергаментомъ или бычачьимъ пузыремъ.

334) **Варенье клубничное.** Приготовить изъ 2 ф. сахару и стакана воды сиро., опустить туда фунтъ клубники, вскипятить раза три и поступать, какъ сказан въ № 328.

335) **Малиновое варенье безъ воды.** Очищенную малину всыпать въ муравленый горшокъ или тазъ, пересыпая ее сахарнымъ пескомъ: на фунтъ ягодъ полтора фунта песку. Ягоды поставить на ночь на ледъ и когда сахаръ распустится, то поставить тазъ на огонь и черезъ полчаса варенье будутъ готово.

336) **Карфантинъ изъ фисташекъ.** Взять очищенныхъ фисташекъ, истереть полъ чайной чашки въ каменной ступкѣ, съ водою померанцевыхъ цвѣтовъ, мелко и вродѣ жидкаго тѣста, смѣшать въ двумя чайными чашками мелкаго сахару и ½ столовой ложки разведеннаго шпинату, чтобы образовалось изъ этой смѣси густое свѣтло-зеленое тѣсто. Затѣмъ приготовить изъ четверти листа тонкой писчей бумаги коробочку, края которой должны быть не болѣе пальца толщиною. Тѣсто поставить на огонь, безпрестанно мѣшая его лопаточкою, и распустить совершенно жидко (однакожъ, чтобы не кипѣло), тогда снять его съ огня, помѣшать, вылить въ коробочку, дать совершенно остынуть, наложить сверху коробочки линейку; острымъ концомъ маленькаго ножа нарѣзать по сахару, линейки поперечныя на вершокъ; разставить одну отъ другой, а когда тѣсто будетъ разлиновано, тоже оборотить линейку и линовать клѣточками, отставляя одну отъ другой линейки не болѣе пальца толщиной. Изъ этого образуются длинненькія клѣточки. Когда отстанутъ края коробки, тогда накрыть ихъ бумагой и опрокинуть, и, снявъ коробку и конфекты, рознять по нарѣзаннымъ мѣстамъ на кусочки. Ихъ надо класть на сито и накрыть, чтобы не пылились.

337) **Карфантинъ малиновый.** Двѣ чайныя чашки мелкаго сахару смѣшать съ сокомъ малины, приготовленнымъ въ бутылкахъ парами, и когда выйдетъ очень густое тѣсто, то подкрасить его кошенилью, чтобы былъ малиновый цвѣтъ. Это слѣдуетъ распустить, какъ сказано въ № 336, на огнѣ и вылить въ коробку, а потомъ остудить и разрѣзывать.

338) **Повидлы изъ сливъ.** Сотню сливъ очистить отъ косточекъ и положить въ тазикъ, поставить на легкій огонь и наблюдать, чтобы не подгорѣли. Потомъ прибавить штукъ пять яблоковъ, нарѣзаныхъ въ тонкіе ломтики и очищенныхъ отъ сердцевины и кожи, и дать кипѣть ½ часа. Затѣмъ прибавить фунта два мелкаго сахару и варить вмѣстѣ, мѣшая два часа сряду; когда остынетъ, выложить въ банку, закрыть плотно восковой бумагой и поставить въ холодное, но сухое мѣсто.

Мармеладъ, пастила, сиропы.

339) **Абрикосный мармеладъ.** 2 фунта очищенныхъ абрикосовъ положить въ тазъ, налить немного воды, отварить и откинуть на сито, послѣ чего протереть

сквозь сито, снова сложить въ тазикъ и варить до густоты, тогда выложить на усыпанное сахарнымъ пескомъ блюдо, нарѣзать плитками или цѣлымъ пластомъ, засушить въ легкомъ духу и, сложивъ въ банку или ящикъ, поставить въ холодное мѣсто.

340) **Яблочный мармеладъ**. Очищенные, какъ отъ кожи, такъ и сердцевины, яблоки варятся въ кострюлѣ или тазикѣ, въ смѣси съ водой, до совершенной мягкости, затѣмъ, протеревъ сквозь сито, сложить снова въ тазъ и съ примѣсью сахара (по вкусу) варить, мѣшая до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ; тогда сложить горячимъ въ банки, завязать бумагой, или же разлить на мелкія тарелки и, остудивъ, разрѣзать на кусочки, сложить въ банку, пересыпая крупнымъ сахарнымъ пескомъ.

341) **Яблочная пастила.** Требуемое количество печеныхъ яблоковъ протереть сквозь сито, прибавить, по вкусу, меду и, сложивши въ кадочку или деревянную чашку, бить веселкою до-бѣла. Напяленый на раму холстъ смазать медомъ, на него налить вышеприготовленнаго тѣста и сушить въ вольномъ духу. Когда высохнетъ, рѣзать или цѣлымъ пластомъ сложить въ ящикъ, дно котораго предварительно обложить бумагой и усыпать сахарнымъ пескомъ.

342) **Пастила изъ исландскаго моха**. Она употребляется только по назначенію доктора, какъ лекарство отъ простудныхъ болѣзней. Одинъ фунтъ исландскаго моха облить кипяткомъ, помѣшать и тотчасъ слить воду съ моха черезъ сито; послѣ того мохъ положить въ чашку и налить холодною водою. На слѣдующій день слить воду и опять налить мохъ чистою водою. Такимъ образомъ поступать семь дней; въ восьмой день воду слить начисто и мохъ отжать; потомъ положить его въ муравленый горшокъ, налить въ этотъ горшокъ восемь бутылокъ кипятку, закрыть его и поставить въ жарко-истопленную печь, чтобы вода уварилась до половины; тогда можно вынуть и горячимъ прожать сквозь салфетку. Потомъ на всю пропорцію отвара сварить одинъ фунтъ сахару, налить на него отваръ и варить такъ, какъ варится желе. Когда разваренный отваръ будетъ тянуться съ ложки, тогда снять его съ огня и разлить въ банки. Хранить его должно въ холодномъ мѣстѣ, а для употребленія приносить въ комнату заранѣе, чтобы слегка дать нагрѣться.

343) **Маковая пастила** Опредѣленное количество маку обварить кипяткомъ, дать стоять часа два, послѣ чего откинуть на сито; соотвѣтствующее количество меду вскипятить, снять пѣну и процѣдить сквозь кисею, послѣ чего положить его вмѣстѣ съ макомъ въ тазъ, прибавить миндаля, орѣховъ и варить на медленномъ огнѣ. Когда загустѣетъ,—вылить на блюдо, предварительно смазавъ его провансквмъ масломъ; остудивши, рѣзать на кусочки, или цѣлымъ пластомъ сложить въ ящикъ или банку.

344) **Сиропъ**. Сиропы приготовляются несравненно легче, нежели варенье, желе и пр. Для сироповъ также, какъ и для варенья, нужно имѣть мѣдный тазикъ. Пропорція здѣсь слѣдующая: на 1 бутылку процѣженнаго соку берется полтора фунта сахару. Прокипятивши раза 3—4, нужно снять пѣну, процѣдить и, выливши его въ фаянсовую посуду, накрыть чистымъ полотенцемъ, а когда остынетъ

можно разлить въ бутылки, разумѣется, совершено чистыя и сухія, закупорить, засмолить и поставить въ холодное, но сухое мѣсто.

345) **Смородинный сиропъ.** Чтобъ получить хорошій смородинный сиропъ, надобно ягоды въ тазу поставить на легкій огонь безъ воды. Когда онѣ дадутъ сокъ, то выжать ихъ рукой надъ ситочкомъ. Затѣмъ, профильтровавши этотъ сокъ, прибавить къ нему $1^1/_2$ ф. сахару.

Далѣе, кипятить этотъ сокъ, съ прибавленнымъ сахаромъ, на легкомъ огнѣ, старательно снимать пѣну и когда ея уже не будетъ, слѣд. сиропъ готовъ, слить его въ бутылки, остудить и закупорить.

346) **Земляничный сиропъ.** Спѣлую землянику разложить рядами въ глиняную чашку. Каждый рядъ пересыпать сахарнымъ пескомъ. Сахару берется фунтъ на фунтъ ягодъ. Затѣмъ, по прошествіи 24-хъ часовъ, образовавшійся сокъ слить, налить его въ бутылки, закупорить, положить въ кострюлю съ кипяткомъ и кипятить ее такимъ образомъ впродолженіи $^1/_2$ часа. Приготовленный такимъ образомъ сиропъ вполнѣ сохраняетъ свой ароматъ. Сохранять лучше всего бутылки съ этимъ сиропомъ въ холодномъ мѣстѣ.

347) **Сокъ безъ сахару.** Сокъ приготовляютъ различными способами, что́ вполнѣ зависитъ отъ тѣхъ ягодъ или фруктовъ, изъ которыхъ онъ выдѣлывается. Такъ, напримѣръ, для этого нѣкоторыя ягоды прямо толкутъ, мнутъ, процѣживаютъ сокъ и разливаютъ въ бутылки (клюква, барбарисъ, костяника, смородина и вишня). Сокъ изъ малины и земляники приготовляютъ не совсѣмъ такъ. Землянику и малину складываютъ въ банку, которую обвязываютъ бумагой, и ставятъ въ печь послѣ хлѣбовъ. Когда ягоды раздуются или поднимутся, — выжать сокъ, процѣдить, остудить и разлить по бутылкамъ, которыя должны плотно закупориваться и густо заливаться смолою. Подобныя бутылки обыкновенно держатъ въ сухихъ, но холодныхъ подвалахъ, зарытыми, внизъ горлышкомъ, въ песокъ. Приготовленный такимъ образомъ сокъ употребляется на сиропы, мороженое, желе и пр.

Хлѣбъ, квасъ, уксусъ и пр.

348) **Ржаной хлѣбъ.** Для хлѣба тѣсто приготовляютъ наканунѣ. Съ вечера въ квашенку всыпать половину назначенной на хлѣбы муки, развести ее водою, положить туда разведенный кусокъ закваски, размѣшать хорошенько веселкой, посыпать сверху мукой, накрыть полотенцемъ или салфеткою и поставить до утра въ теплое мѣсто. На другой день, когда тѣсто поднимется, всыпать остальную муку, соли, тмину, по вкусу, и мѣсить, по крайней мѣрѣ, полчаса, или до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто смѣшано хорошо, то накрыть квашенку скатертью и оставить, пока снова не поднимется, что́ можетъ послѣдовать черезъ часъ или два; но болѣе вѣрный способъ — какъ узнать поднялось-ли тѣсто — есть слѣдующій: взять кусокъ тѣста и опустить его въ холодную воду; если онъ всплываетъ на поверхность, то хлѣбъ можно сейчасъ-же сажать въ печь, если же нѣтъ, то дать еще постоять.

Прежде чѣмъ сажать хлѣбы въ печь, нужно, разумѣется, ее начисто вымести

и затѣмъ произвести пробу: взять горсточку муки и кинуть въ печь: если мука сгоритъ, то сажать еще рано, если-же зарумянится, то можно. Хлѣбъ сажаютъ на лопатѣ, усыпавъ предварительно поверхность ея мукой, а самый хлѣбъ сгладить рукою, смоченною въ холодной водѣ. Когда хлѣбы всѣ посажены, то слѣдуетъ закрыть вьюшку и заслонку. Опредѣлить вѣрно время, сколько должны сидѣть хлѣбы въ печи,—трудно, такъ какъ хлѣбы разной величины и пекутся въ разное протяженіе времени; такъ, напр., большіе хлѣбы фунтовъ въ 10 — 12 пекутся отъ 2 до 3 часовъ; самые-же маленькіе, въ 1 ф.,— $^1/_2$ ч. и $^3/_4$, а иногда и часъ. Но существуетъ иной способъ распознаванія, для котораго вынимаютъ хлѣбы изъ печи и ударяютъ по нижней коркѣ суставами пальцевъ: если будетъ слышенъ стукъ, а сами хлѣбы легки, то вѣрный знакъ, что они готовы, почему ихъ и должно вынимать сейчасъ-же, чтобы не пересидѣлись; причемъ ихъ слѣдуетъ слегка смачивать мокрою рукою и класть на столъ, но не плашмя, а чтобы одинъ край былъ выше другого, для того чтобы дать доступъ воздуху и подъ нижнюю корку; когда хлѣбы остынутъ, то можно выносить ихъ въ чуланъ; горячими-же выносить отнюдь не должно.

Во всѣхъ хлѣбахъ долженъ быть т. н. *припекъ*, т. е. прибывной вѣсъ въ хлѣбѣ отъ печенія. Припекъ прибываетъ, по крайней мѣрѣ, въ третью часть; такъ, напр.: если хлѣбъ печется изъ 3 фунтовъ муки, то испеченый и остывшій хлѣбъ будетъ вѣсить 4 ф., если изъ 6 ф., то будетъ вѣсить 8 ф., и т. д.

349) **Квасъ хлѣбный бѣлый**. Бѣлый квасъ приготовляется легче всѣхъ другихъ квасовъ, а между тѣмъ въ хозяйствѣ онъ положительно необходимъ. Приготовляется онъ такъ: на 10 фунтовъ ржаной муки взять 1 ф. солоду и 1 ф. гречневой муки; все это слѣдуетъ смѣшать, развести 1 гарнцемъ воды, хорошенько перемѣшать, послѣ чего обварить гарнцемъ кипятку; спустя же $^1/_2$ часа, снова облить 1 гарнцемъ кипятку и такъ до тѣхъ поръ, пока не вольется ведро кипятку; послѣ чего размѣшать это тѣсто какъ можно тщательнѣе, дать остыть и влить съ $^1/_2$ гарнца гущи, оставшейся изъ-подъ стараго кваса, накрыть и поставить въ теплое мѣсто; на другой день квасъ слѣдуетъ развести холодною водою, дать отстояться, разлить по бутылкамъ или цѣлымъ боченкомъ, поставить въ холодное мѣсто, послѣ чего можно и употреблять. Изъ этой пропорціи должно выдти около 5 ведеръ квасу.

350) **Яблочный квасъ.** Приготовляется еще легче этого. Такъ, для него берутся сушеныя яблоки и груши, обвариваются кипяткомъ, накрываются, дать отстояться, процѣдить и употреблять. Эти-же яблоки и груши можно въ другой разъ обварить и продѣлать туже процедуру.

351) **Квасъ изъ хлѣба**. Нарѣзать маленькими, тонкими ломтиками ржанаго хлѣба и приготовить сухари. Затѣмъ выложить 3 фунта сухарей въ большую, глазированую чашку или миску и вылить въ нихъ 19 бутылокъ кипяченой, горячей воды. Когда вода совершенно остынетъ, положить полный пивной стаканъ дрожжей, хорошо перемѣшать ложкой и оставить полученную массу въ покоѣ на 24 часа, прикрывъ чашку. По прошествіи 24 часовъ, процѣдить массу чрезъ густое сито и въ жидкость всыпать 1 фунтъ мелкаго сахару. Когда сахаръ вполнѣ разойдется, процѣдить жидкость еще разъ чрезъ кисейную тряпочку и

затѣмъ приступить къ разливу въ бутылки. Въ каждую бутылку нужно положить по двѣ ягоды крупнаго синяго изюму и по маленькому ломтику лимона. Бутылки необходимо закупорить очень старательно, обвязавъ и закрѣпивъ пробки у горлышка бутылокъ веревкой или проволокой и обливъ снаружи смолой. Закупоренныя бутылки кладутся въ ледникъ и непремѣнно въ опрокинутомъ положеніи, т. е. дномъ кверху. Если этого не сдѣлать и бутылки положить въ мѣсто, недостаточно холодное, то отъ напора газовъ произойдетъ разрывъ бутылокъ. По прошествіи 24 часовъ послѣ закупорки бутылокъ, напитокъ годенъ уже къ употребленію. Откупоривать и наливать квасъ нужно весьма осторожно, такъ какъ жидкость чрезвычайно шипуча и можетъ легко уйти какъ изъ бутылки, такъ и изъ стакановъ. При разливѣ въ стаканы, можно прибавлять, по вкусу каждаго, мелко истолченаго сахару.

352) **Приготовленіе монастырскаго меда.** Для приготовленія меда берется чистый медъ, безъ малѣйшей примѣси воску. Взять хорошо вылуженный желѣзный или мѣдный котелъ, влить въ него гарнецъ меду и два гарнца воды, размѣшать, поставить на плиту. Отъ того времени, какъ закипитъ, кипятить три часа на ровномъ, легкомъ огнѣ. Послѣ чего положить въ медъ хмѣлю, завязаннаго въ рѣдкую тряпочку или въ частую кисейку, вшить въ тряпочку чистый камешекъ, чтобы хмѣль оставался на днѣ. На гарнецъ меду съ двумя гарнцами воды надо положить 6 лотовъ хмѣлю. Съ хмѣлемъ надо варить 1 часъ, послѣ чего надо смѣрить лучинкою: если жидкости окажется менѣе значка, надо долить до значка горячей, кипяченой воды, даже немного болѣе. Доливъ этой воды, разъ вскипятить, отставить и прикрыть. Пока медъ еще довольно тепелъ, процѣдить его сквозь рѣдкое полотно въ деревянную или стеклянную посуду, но такъ, чтобы наполнить ея четыре-пятыхъ только, прикрыть тюлемъ, поставить въ теплое мѣсто отъ 18 до 20 градусовъ, зимою— у печки, лѣтомъ — на солнце. Дня черезъ два медъ начинаетъ пѣниться. Чѣмъ мѣсто теплѣе, тѣмъ скорѣе медъ будетъ готовъ. Обыкновенно требуется для этого отъ трехъ до пяти недѣль. Черезъ три недѣли надо послушать: если медъ сильно шипитъ, оставить его еще; если-же пересталъ шипѣть и слышенъ уже запахъ меду и крѣпость, то, значитъ, онъ готовъ. Передъ тѣмъ какъ цѣдить его, вливается въ эти три гарнца меду стаканъ чайной эссенціи, полученной изъ одной чайной ложечки чаю и стакана кипятку. Жидкость медовую не мѣшать, а осторожно слить, процѣживая сквозь фланель, пока медъ не будетъ совершенно чистый, прозрачный. Процѣженный медъ уже годенъ къ употребленію, но черезъ годъ онъ будетъ лучше.

353) **Уксусъ.** Чтобы приготовить чистый хлѣбный уксусъ, годный какъ для стола, такъ и для маринованія фруктовъ и овощей, нужно взять 2 гарнца ржаной муки, развести ее горячею водою (не кипяткомъ), накрыть и поставить въ печь послѣ хлѣбовъ часовъ на 10 — 12. Когда эта кашица посолодѣетъ и сдѣлается красною, тогда можно выложить ее въ 4-хъ-ведерную кадку, прибавить туда столько кипятку, чтобы онъ доходилъ на полъ-четверти до краевъ, и когда остынетъ, то положить около стакана дрожжей, размѣшать и накрыть. На другой день, когда начнется броженіе, всю эту жидкость влить въ боченокъ, процѣдивъ чрезъ полотно и прибавивъ 3 бутылки крѣпкой водки; затѣмъ положить въ боченокъ хлѣба, на-

мазаннаго двумя стаканами меду, закрыть втулку полотномъ, и если лѣто, то поставить его на солнце, если-же зима, то въ теплое мѣсто; но какъ въ первомъ, такъ и второмъ случаяхъ онъ долженъ стоять мѣсяца три и непремѣнно на одномъ мѣстѣ. Чтобы узнать готовъ-ли уксусъ, то признакомъ этого будетъ слѣдующее: за все это время, на поверхности уксуса будетъ образовываться плѣсень; когда же онъ будетъ готовъ, то плѣсень опустится на дно, послѣ чего его можно осторожно разливать по бутылкамъ, которыя должно хорошо закупоривать, а пробки припечатывать сюргучемъ.

354) **Малиновый уксусъ**. Спѣлую малину раздавить и оставить стоять нѣсколько дней, пока сокъ начнетъ отдѣляться и дѣлаться совершенно прозрачнымъ. Тогда на $1^1/_4$ фунта малины налить 6—8 бутылокъ крѣпкаго уксусу, который, по прошествіи 24-хъ часовъ, выжать и подсластить слегка сахаромъ. Приготовленный такимъ способомъ уксусъ, отличается своимъ красивымъ краснымъ цвѣтомъ и имѣетъ очень пріятный вкусъ и ароматъ.

Шипучки, водки.

355) **Шипучки**. Шипучки, также какъ и наливки, можно дѣлать изъ разныхъ ягодъ; но мы совѣтуемъ дѣлать только изъ малины, черной и красной смородины, крыжевника, куманика и др. Различіе ея отъ наливки лишь то, что шипучка гораздо слаще ея и притомъ при наливаніи она шипитъ какъ шампанское, почему носитъ такое названіе. Ягоды здѣсь берутся также свѣжія и зрѣлыя, а водка французская, т. н. «Стара вудка»; обыковенная же очищенная здѣсь негодна. Приготовляютъ ее слѣдующимъ образомъ: берутъ такую-же стеклянную бутыль, какую брали при приготовленіи наливки, сливаютъ въ нее 14 бутылокъ чистой холодной воды, всыпаютъ по фунту на каждыя двѣ бутылки сахару. Когда онъ, послѣ тщательнаго мѣшанія, разойдется, то всыпать 7 ф. ягодъ или мелко-изрѣзанныхъ фруктовъ, влить 2 бутылки французской или старой водки, обвязать горлышко бутыли плотной тряпочкой, взболтать и поставить на окно, на солнце, по крайней мѣрѣ, на 12 сутокъ, причемъ каждый день, по утрамъ, нужно бутыль взбалтывать. По мѣрѣ приближенія къ концу срока (т. е. 12 сут.), ягоды придутъ въ броженіе, т. е. будутъ переходить снизу вверхъ и обратно, что служитъ вѣрнымъ признакомъ, что шипучка готова; почему ее и надо процѣдить чрезъ салфетку, сложенную вчетверо, въ другую бутыль, которую поставить на трое сутокъ на ледъ, послѣ чего можно сливать въ бутылки отъ шампанскаго, процѣживая сквозь вчетверо сложеную салфетку; затѣмъ бутылки закупорить мочеными въ кипяткѣ хорошими пробками, обвязать проволокой или бичевкой, засмолить до половины горлышка и поставить въ холодный подвалъ (не на ледникъ), втыкая горлышки бутылокъ въ песокъ, гдѣ ихъ держать отъ $1^1/_2$ до 2 мѣсяцевъ, послѣ чего шипучки будутъ готовы. Чтобы предупредить безконечное лопаніе бутылокъ съ шипучкой, мы еще разъ повторяемъ, что бутылки для нея должны быть только изъ-подъ шампанскаго.

356) **Шипучка изъ листьевъ черной смородины**. Набрать полный боченокъ листьевъ, наполнить его кипяткомъ и дать ему стоять дней 7—8 въ холод-

номъ мѣстѣ, послѣ чего процѣдить настой и положить въ него дрожжей на два ведра чашку, затѣмъ поставить этотъ настой на ночь въ теплое мѣсто, послѣ чего положить, по вкусу, сахару, разлить въ бутылки, въ которыя положить 4—6 изюминокъ, засмолить и поставить на ледникъ. Черезъ недѣлю шипучка будетъ готова.

357) **Наливки.** Наливки приготовляются изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ, но изъ нихъ лучшими могутъ служить: морошка, черная смородина, вишня, малина, красная смородина и рябина. Для наливки употребляются ягоды только зрѣлыя, очищенныя и, если надо, перемытыя, отъ листиковъ, вѣточекъ и корешковъ, будутъ ли онѣ лежалыя или мятыя — безразлично, лишь бы были чисты и безъ плѣсени. Водка, употребляемая для настоя, должна быть если не французская, то, по крайней мѣрѣ, хорошая очищенная—25° крѣпости. Самое приготовленіе наливки производится слѣдующимъ образомъ. Взять большую или, смотря какая требуется, бутыль, всыпать въ нее $^2/_3$ ягодъ или мелкоизрѣзанныхъ яблокъ и налить полную водкой; затѣмъ отверстіе въ горлышкѣ обвязать плотной тряпочкой, завязать концы ея бичевкой и поставить бутыль на окно, на солнечную сторону (если наливка рябиновая—на шкафъ, въ теплую комнату), по крайней мѣрѣ, на два мѣсяца, причемъ черезъ каждыя 2—3 сутокъ взбалтывать ее. Срокъ этотъ (2 мѣсяца) можно, однако, сократить и до одного мѣсяца, если ягоды черезчуръ зрѣлыя и налитая водка покрываетъ ихъ всего на вершокъ или менѣе. Наливку, простоявшую такое время, можно уже разливать и по бутылкамъ, что производится такъ: взять воронку, положить въ нее листъ пропускной бумаги, свернутый конусообразно, въ бумагу вложить кусокъ чистой тряпочки и, вставивъ ее въ горлышко чистой бутылки, наполнить воронку изъ бутыли наливкой; когда стечетъ, налить еще, и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока бутылка не наполнится; послѣ чего приступать къ наполненію остальныхъ бутылокъ. Когда наливка вся разольется по бутылкамъ, то послѣднія закупорить, запечатать и вынести въ подвалъ; но такая наливка бываетъ черезчуръ крѣпка и часто не вкусна; почему, прежде чѣмъ разливать ее по бутылкамъ, слѣдуетъ разбавить водою и подсластить сиропомъ, для чего воды берется 1 бутылка на каждыя 3—4 бутылки наливки. Для подслащиванія берется луженая кострюля (такой величины, чтобы въ нее вошла вся наливка, уже разбавленная водою), кладется въ нее сахару столько, чтобы на каждую бутылку наливки (разбавленной) пришлось по $^1/_4$ или $^1/_3$ фунта, послѣ этого въ сахаръ подливаютъ воды такое количество, чтобы онъ могъ лишь распуститься, и когда сиропъ вскипитъ, влить въ него всю наливку; какъ только она станетъ закипать, — снять съ огня, перелить въ глиняную или фаянсовую посуду и остудить. Когда наливка остынетъ, то слѣдуетъ ее переливать въ бутылки черезъ воронку, приготовленную вышесказаннымъ способомъ, закупоривать, запечатать и выносить на погребъ. Такая наливка можетъ тотчасъ-же служить для употребленія.

358) **Водки.** Водки, приготовленныя на водочныхъ заводахъ, никогда не могутъ сравняться съ водками домашняго приготовленія. Крѣпость домашней водки зависитъ само собою отъ приготовителя ея: онъ можетъ сдѣлать, смотря по

желанію, крѣпче и слабѣе (если только водки будутъ дѣлаться изъ чистаго спирта); стоитъ прибавить немного болѣе воды, и водка получится слабая; по этимъ прописямъ всѣ водки гораздо крѣпче заводскихъ. Во всѣхъ прописяхъ здѣсь берется 90° спиртъ и къ нему прибавляется вода.

359) **Аптекарская.** Берется 1 фунтъ спирту и 1/2 фунта (по вѣсу) воды, взбалтывается, прибавляется по двѣ унціи тинктуры корицы (Tinctirae cinnamoni) и сложной померанцевой тинктуры (Tincturae aurentiorum auposítae), 1/2 унціи гвоздичной тинктуры (Tincturae curyodhyllorum). См. рецептъ этой же *Аптекарской водки), но приготовленной иначе* (№ 360).

360) **Аптекарская, приготовленная иначе.** Взять по 8 золотниковъ корицы и померанцевыхъ орѣшковъ, 1 золотникъ гвоздики, истолочь въ крупный порошокъ и положить въ графинъ; этотъ порошокъ нужно облить двумя бутылками спирту и поставить въ теплое мѣсто (температура не болѣе 16° R.) на 5—7 дней. По прошествіи этого срока, спиртъ этотъ нужно процѣдить сквозь фланель, сложенную въ два или три раза, или, еще лучше, профильтровать сквозь пропускную бумагу; къ процѣженному спирту прибавить 4 стакана воды, сильно взболтнуть и оставить незакупореннымъ на 1/2 часа; послѣ водку вылить въ бутылку, закупорить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

361) **Березовая.** Взять березовыхъ, нераспустившихся почекъ — 1/4 фунта и настоять на двухъ бутылкахъ спирту и 4 1/2 стаканами воды; настаивать впродолженіи 2-хъ—3-хъ сутокъ. Когда водка настоится, то нужно процѣдить, не выжимая остатки, и сохранять въ закупоренной бутылкѣ. Эта водка въ простонародьи употребляется при разстройствахъ желудка.

362) **Горькая ароматическая.** Взять 6 лот. корня Горечавки и 8 лотовъ подожженнаго цикорія и настоять 2-мя бутылками спирту съ 4 1/2 стаканами воды впродолженіи 5—6 сутокъ. Процѣдить и прибавить по 1/2 золотника—корицы, гвоздики и кардамону, и дать постоять ей еще дня 2. Послѣ она процѣживается и сохраняется въ бутылкѣ.

363) **Можжевеловая.** Взять сухихъ или свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ—одинъ стаканъ и настоять на бутылкѣ 90° спирта впродолженіи 7—10 дней, процѣдить и прибавить 2 стакана воды; взбалтывается; дыра остается не закупоренной полчаса и послѣ сохраняется въ холодномъ мѣстѣ, въ бутылкахъ.

364) **Полынная.** Взять 12 фунтовъ полынной травы и облить двумя бутылками спирту и 4 1/2 стаканами воды, дать настояться 4—6 сутокъ; процѣдить или профильтровать и сохранять въ хорошо закупоренной бутылкѣ.

365) **Померанцевая.** Взять хорошо истолченыхъ померанцевыхъ орѣшковъ (продаются въ аптекѣ и аптекарскихъ магазинахъ) 1/4 фунта и настоять въ бутылкѣ 90° спирта впродолженіи 7—10 дней, послѣ процѣдить и прибавить 2 стакана померанцевой воды; взболтать и дать постоять 1/2 часа незакупоренной, послѣ еще разъ цѣдится и наливается въ бутылки.

366) **Противуцынготная.** Взять свѣжаго тертаго хрѣну 12 зол., положить въ просторную бутылку и прибавить въ неё 2 зол. сѣмя горчицы, стклянку закупорить и поставить на нѣсколько часовъ и почаще встряхивать. Потомъ прибавить превращенныхъ въ порошокъ 32 доли инбирю, 2 зол. ирнаго корня и 6

зол. можжевеловыхъ ягодъ; налить всё это бутылкою 90° спирта и поставить настаиваться на мѣсто обыкновенной температуры на 8 сутокъ; послѣ этого нужно процѣдить сквозь тряпочку, выжать и профильтровать сквозь пропускную бумагу, или процѣдить чрезъ фланель, сложенную раза въ три. Когда настойка будетъ готова, то туда прибавить 2 стакана коричной (изъ корицы) или простой воды, взболтнуть и поставить незакупоренной на $^1/_2$ часа; когда она сдѣлается прозрачной, то закупорить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Эта водка желтаго цвѣта и горько-пряннаго вкуса. Очень полезна для людей, которые предрасположены къ цынгѣ, или у кого рыхлыя дёсны и нѣтъ аппетита.

367) **Рябиновая**. Взять 4 стакана рябины и налить бутылкою 90° спирта, дать постоять на тепломъ мѣстѣ впродолженіи недѣли, изрѣдка помѣшивать палочкою, но ни въ какомъ случаѣ не давить ягодъ, послѣ процѣдить и прибавить $2^1/_2$ стакана воды, дать постоять сутки, слить съ осадка и, вливъ въ бутылки, хорошенько закупорить.

368) **Тополевая**. Берется стаканъ, тополевыхъ шишекъ (лучше когда свѣжіе), наливается бутылкою спирта 90° и двумя стаканами воды, дается стоять 4—6 дней, сливается и цѣдится сквозь фланель, сохраняется въ закупоренныхъ бутылкахъ. Эта водка очень пахучая и пріятная.

369) **Трилистниковая**. Взять $^5/_8$ фунта травы трилистника, 1 трифоль, облить бутылкою спирта и 2 стаканами воды, поставить въ тепломъ мѣстѣ впродолженіи 5—7 дней. Процѣдить, дать отстояться на сутки, слить съ осадка и вылить въ бутылки.

370) **Тысячалиственниковая**. Взять $^1/_2$ фунта тысячалиственника, налить 2 бутылками спирта съ 4-мя стаканами воды, дать стоять 7—10 дней; процѣдить или профильтровать, дать отстояться, осторожно слить съ осадка и разлить по бутылкамъ.

371) **Сладкія водки**. Во всѣхъ прописяхъ сладкихъ водокъ нужно брать 70° спиртъ, который разводится сиропомъ. Сиропъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: на каждый стаканъ воды нужно взять $^1/_2$ фунта сахару, кипятить и снимать накипь, послѣ процѣдить сквозь фланель. Процѣживать, какъ сладкія, такъ и горькія водки, лучше всего черезъ пропускную бумагу; въ этихъ случаяхъ водка бываетъ гораздо чище, прозрачнѣе; кромѣ этого способа, можно еще цѣдить слѣдующимъ образомъ: взять стеклянную воронку, положить въ неё ваты (лучше, если вата будетъ гигроскопическая, а не простая), насыпать сверху толченыхъ углей (угли должны быть просто остужены, но не залитые водою) и сверхъ этого фланель. Этотъ способъ почти-что равняется первому. Процѣженная водка просто черезъ фланель выходитъ мутная.

372) **Анисовая**. Взять бутыль и всыпать туда 2 чайныя ложки анису и по полъ-золотника корицы и гвоздики; облить это двумя бутылками спирту; закупорить и поставить въ теплое мѣсто на 4 дня. Послѣ этого спиртъ процѣживается и разводится 3-мя стаканами спирта. Водка процѣживается и разливается въ бутылки.

373) **Апельсинная**. Взять $^1/_4$ фунта апельсинной цедры (верхняя, срѣзанная

кожица), налить 2-мя бутылками спирта, поставить въ теплое мѣсто на 3—5 недѣль, послѣ процѣдить и смѣшать съ 3-мя стаканами спирта.

374) **Лимонная**. Точно такъ-же какъ и апельсинная, только берется цедра лимонная.

375) **Малиновая**. Взять бутыль и всыпать туда очищенную малину и облить двумя бутылками спирта, такъ чтобы спиртъ только покрывалъ малину, поставить на солнце на 2—8 дней, послѣ чего слить, процѣдить и разбавить тремя стаканами сиропа. Послѣ закупорить и поставить въ теплое мѣсто дней на 4—6, осторожно слить съ осадка, процѣдить и разлить въ бутылки.

376) **Мятная**. Взять $1/_{8}$ фунта мяты, налить 2-мя бутылками спирта, поставить на 3—4 дня, послѣ процѣживать и смѣшивать съ 3-мя стаканами сиропа, опять процѣдить и разлить въ бутылки.

377) **Перцовая**. Взять англійскаго перцу 8 зол. и золотникъ лавроваго листу, налить двумя бутылками спирта и поставить настаиваться на 10 дней, потомъ смѣшать съ 3-мя стаканами сиропа и т. д., какъ и въ прочихъ.

378) **Померанцевая**. Взять 4 зол. померанцевыхъ орѣшковъ, налить 2-мя бутылками спирта, поставить настаиваться на 4 дня; послѣ снимается, прибавляется 2 фунта сахарнаго песку и 3 стакана померанцевой воды (изъ цвѣтовъ Наффе) и ставится на 2 дня, часто взбалтывая; послѣ процѣдить и разлить въ бутылки.

377) **Розовая**. Взять двѣ бутылки спирту и 4 стакана воды, смѣшать, дать постоять незакупоренной съ полчаса, чтобы спиртъ соединился съ водою; потомъ взять одинъ золотникъ кошенили и растворить въ одной рюмкѣ спирта, и прибавлять до тѣхъ поръ, пока не достигнетъ желаемаго розоваго цвѣта; послѣ прибавить 5 капель розоваго масла и 2 фунта сахару, поставить на одну недѣлю въ теплое мѣсто, процѣдить и разлить въ бутылки. Розоваго масла можно влить и больше, сообразуясь со вкусомъ.

378) **Смородинная**. Приготовляется такъ-же, какъ и малиновая; смородины берется столько, чтобы 2-мя бутылками спирта чуть покрыло ягоды.

379) **Тминная**. Взять 10 зол. тмину, облить 2-мя бутылками спирта, поставить въ теплое мѣсто на 1 недѣлю; развести 3 стаканами спирта, процѣдить и т. д., какъ и прочія.

380) **Хинная водка**. Взять три зол. бурой хинной корки, превратить въ крупный порошокъ и облить 3-мя стаканами 90° спирта; поставить на теплое мѣсто на 4 дня; послѣ процѣдить, прибавить 2 стакана воды, взболтнуть и оставить на $1/_{2}$ часа незакупоренной, а потомъ сохранять въ прохладномъ мѣстѣ.

381) **Способъ приготовленія пепсиннаго и хиннаго вина**. Такъ какъ эти вина очень часто употребляются въ домашнемъ быту, а цѣны на нихъ, относительно, дорогія, то мы предлагаемъ прописи, по которымъ можно ихъ приготовлять домашнимъ образомъ. Вино, приготовленное домашнимъ образомъ, обойдется гораздо дешевле и не будетъ отличаться отъ купленнаго ничѣмъ, кромѣ своей дешевизны.

382) **Пепсинное вино**. Взять 6 зол. пепсину и $1^{1}/_{2}$ бутылки сотерну, мѣшать до тѣхъ поръ, пока весь пепсинъ не растворится въ винѣ; послѣ прибавить туда

12 зол. глицирину и 1 зол. разведеной соляной кислоты; все это смѣшать и процѣдить. Вино это должно быть прозрачно, желтоватаго цвѣта. Сотернъ можетъ быть замѣненъ малагою, хересомъ или портвейномъ, смотря по желанію.

383) **Хинное вино.** Взять по $1^1/_2$ зол. бурой и королевской хинныхъ корокъ, превратить ихъ въ крупный порошокъ облить это 2-мя небольшими рюмками спирту и поставить настаиваться на одинъ день. Послѣ этого, туда влить одну бутылку малаги и поставить опять настаиваться на 3 дня, часто взбалтывая; по прошествіи срока, взять процѣдить и сохранять въ прохладномъ мѣстѣ. Цвѣтъ долженъ быть бурый, пріятнаго горькаго вкуса. Малагу можно замѣнить портвейномъ, хересомъ и сотерномъ, но хинное вино, приготовленное на малагѣ, гораздо вкуснѣе прочихъ.

384) **Абрикосовая и персиковая ратафія.** Изъ абрикосовъ вынуть косточки, раздавить и выжать сокъ, который мѣшать съ равнымъ количествомъ спирта. На штофъ полученной жидкости прибавляютъ: $2^1/_3$ лота ванильной тинктуры и $^3/_8$ сахару. Точно также приготовляется персиковая ратафія. Для вкуса можно раздробить нѣсколько косточекъ и ядра ихъ прибавить въ приготовленную ратафію.

385) **Апельсинная ратафія.** Снять съ 30 апельсинъ кожу какъ можно тоньше, которую настаивать въ тепломъ мѣстѣ, въ 16 штофахъ рейнвейна, 24 часа. Затѣмъ жидкость сливается, а остатокъ выжимаютъ; очищенные апельсины также выжимаются и полученный сокъ смѣшивается съ вышесказаннымъ настоемъ. Полученная жидкость соединяется съ равнымъ количествомъ спирта и на каждый штофъ ея прибавляется по $^5/_8$ фунта сахару. Зернушки отъ апельсинъ никоимъ образомъ не должны быть раздавлены, ибо, въ противномъ случаѣ, ратафія сдѣлается не впримѣръ ниже достоинствомъ.

386) **Земляничная ратафія.** Раздавить 30 фунтовъ земляники, сложить въ бутыль, прибавить $^3/_4$ фунта фіалковаго корня, влить 14 штофовъ спирту 80° и настаивать втеченіи дня; потомъ слить жидкость, а гущу выжать. Сдѣлать сиропъ изъ 10 фунтовъ сахару и $1^1/_2$ штофа воды, влить вышесказанный настой, подогрѣвать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока не начнетъ закипать, снять, остудить, процѣдить и разлить въ бутылки.

387) **Орѣховая ратафія.** Собрать орѣхи, такіе, у которыхъ не образовалась еще наружная твердая скорлупа; обдать кипяткомъ и оставить на три часа. Раздробить орѣхи, сложить въ бутылки, наполняя до $^3/_4$ и прибавляя на каждые 50 орѣховъ по коркѣ лимона. Налить бутылки спиртомъ, закупорить хорошо и поставить въ холодное мѣсто на 5—6 недѣль, по прошествіи которыхъ слить жидкость и развести ее водой до желаемой крѣпости. На штофъ полученной ратафіи положить по 2 зол. гвоздичной, по 1 зол. корицевой настойки и по 46 зол. сахару.

388) **Желудочная настойка.** Настоять въ одномъ литрѣ (штофъ) спирту 22 доли гвоздичныхъ головокъ, 33 доли мушкатнаго орѣха, 44 доли алоэ, 44 доли корицы, 44 доли шафрану. Дать постоять 10 дней и затѣмъ процѣдить хорошенько.

Лимонады.

389) **Лимонадъ.** На каждую бутылку воды взять по половинѣ лимона и по 70 граммъ сахару. Лимоны нарѣзать очень тонкими кружечками и положить ихъ въ большой сосудъ съ необходимымъ количествомъ сахара. Вскипятить воду, налить ее на лимоны и закрыть сосудъ полотномъ. Поставить въ прохладное мѣсто и дать настояться впродолженіи 12 часовъ. Затѣмъ, процѣдить, налить въ бутылки, закупорить и завязать веревкой. По прошествіи нѣсколькихъ дней, лимонадъ этотъ сдѣлается шипучимъ. Держать въ холодномъ мѣстѣ.

390) **Лимонадъ.** Разрѣзанный на тонкіе кусочки лимонъ кладутъ въ воду, прибавляютъ сахару столько, чтобы на каждую бутылку воды пришлось $1/3$ стакана, кипятятъ, послѣ чего процѣживаютъ, выливаютъ въ фаянсовую миску, закрываютъ салфеткой и ставятъ на 12 часовъ въ холодное мѣсто. Затѣмъ разливаютъ въ бутылки, заливаютъ пробки смолой и ставятъ на ледъ.

391) **Яблочная вода**. Сколько нужно, нарѣзать ломтиками кислыхъ яблокъ, положить лимонной цедры, сахару по вкусу и, сложивъ все въ стеклянную банку или кувшинъ, облить крутымъ кипяткомъ, и дать простоять часа два въ закрытомъ кувшинѣ, послѣ чего можно употреблять горячимъ или холоднымъ.

392) **Грушевая вода.** Приготовляется точно такъ-же, какъ и яблочная.

Разные рецепты.

393) **Пасха.** Взять требуемое количество творогу, положить въ салфетку или холщевой мѣшокъ, завязать и положить между двумя досками, на верхнюю изъ которыхъ положить камень (вѣс. пудъ—болѣе или менѣе) и продержать творогъ подъ гнётомъ до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается совершенно сухимъ; тогда протереть сквозь мелкое рѣшето, положить 10 желтковъ и 5 бѣлковъ, стаканъ сметаны, $1/4$ стакана распущеннаго сливочнаго масла, кусковъ 10 или болѣе сахару, предварительно истолченаго, полбутылки сливокъ кипяченыхъ, съ ванилью, все это мѣшать, по крайней мѣрѣ, 3 часа. Внутренность пасхальницы выложить чистою салфеткою, а въ нее вылить всю смѣсь, послѣ чего завернуть края салфетки на творогъ, положить дощечку, а на нее гнётъ, но не слишкомъ тяжелый. Черезъ 12 часовъ пасху можно вынуть изъ формы и подавать, убравъ, предварительно, изюмомъ и коринкой.

394) **Яблочная шарлотка съ чернымъ хлѣбомъ.** Взять 2 десятка печеныхъ яблокъ, протереть сквозь сито и перемѣшать съ чашкой лимоннаго варенья, лимонной цедры и $1^1/_2$ стаканами сахарнаго песку, послѣ чего сложить все въ кастрюлю съ вымазанными внутренними стѣнками чухонскимъ масломъ и обложеннымъ тонкими ломтями чернаго хлѣба, затѣмъ залить все яйцами и поставить въ печь. Когда шарлотка зарумянится, выложить на блюдо и подавать.

395) **Отварной хмѣль.** Собрать головки молодаго, не затвердѣвшаго хмѣля и варить до мягкости; затѣмъ облить бѣлымъ соусомъ и подавать съ чухонскимъ или сливочнымъ масломъ, растопленнымъ и смѣшаннымъ съ тертыми сухарями.

396) **Саладъ съ селедкой.** Изжарить двѣ голландскихъ селедки, снять съ костей, нарѣзать мелкими кусочками и положить въ саладникъ. Положить обыкновенный саладъ, двѣ вареныхъ, нарѣзанныхъ луковицы, пятокъ маринованныхъ или соленыхъ огурцовъ, также рѣзанныхъ, сложить все въ саладникъ и облить прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ, перцемъ и солью.

397) **Апельсинный кремъ.** Взять 10 яичныхъ желтковъ, 30 лот. сахару, 2 очищенныхъ апельсина, сокъ изъ 3-хъ лимоновъ, 4 рюмки бѣлаго вина и 4 зол. картофельной муки. Все это мѣшать на огнѣ, пока не закипитъ; потомъ охладить, положить въ эту массу пять сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, вылить въ форму, поставить на холодъ, и когда застынетъ—подавать на столъ.

398) **Приготовленіе солонины.** Перемытую парную говядину разрѣзать на пласты, вытереть на-сухо полотенцемъ и положить въ кадку, дно которой усыпать солью, кардамономъ, перцемъ и гвоздикой, и налить разсоломъ: на 1 пудъ говядины развести въ водѣ 5—6 ф. соли, 1 ф. сахарнаго песку, $^1/_2$ ф. селитры, перцу, лавроваго листу, корицы, кардамону. Говядину закрыть кружкомъ, на который навалить нѣсколько камней, послѣ чего поставить кадку на погребъ; по прошествіи полъ-мѣсяца или болѣе, солонина годится для употребленія.

399) **Соленіе артишоковъ.** Приготовить полную бочку артишоковъ, со срѣзанными стебельками и колючками, и залить ихъ слѣдующимъ разсоломъ: на 1 бутылку кипяченой воды $^1/_2$ ф. соли; закупорить боченокъ и зарыть въ ледъ на ледникѣ.

400) **Корнишоны.** Взять мелкихъ огурчиковъ, сложить въ горшокъ и поставить на сутки въ ледъ. На 1 гарнецъ огурчиковъ взять 1 бутылку крѣпкаго уксусу и бутылку воды, перцу, лавроваго листу, гвоздики и, вскипятивъ это ключемъ, влить въ корнишоны, закрыть по плотнѣе и поставить на ледъ. На другой день слить разсолъ, снова вскипятить до ключа, опять обдать имъ огурчики и поставить въ ледникъ, и т. д. продолжать это дней 7—10; затѣмъ уже сложить корнишоны, слить разсолъ въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить на ледъ.

401) **Маринованіе ягодъ.** Перебранныя, съ обрѣзанными стебельками, ягоды сложить въ банку, облить разсоломъ, который приготовляется такъ: на ведро воды четыре ф. сахару, меду или патоки, 2 ф. мелюсу, $^1/_4$ соли, двѣ-три бутылки уксусу, корицы, гвоздики и пр. духовъ; остудивъ, поставить на ледникъ. Такой способъ годенъ для вишенъ, сливъ, крижовника, смородины и пр. ягодъ. Смородина въ этомъ случаѣ не обрѣзывается отъ стебельковъ, а связывается въ пучки.

402) **Маринованіе сливъ.** На сотню спѣлыхъ осеннихъ сливъ сдѣлать разсолу изъ трехъ фунтовъ патоки, 2—3 бутылокъ уксусу со смѣсью 3 зол. корицы и столько-же гвоздики, вскипятить все это вмѣстѣ и остудить. Уложить въ банку съ выложеннымъ дномъ эстрагономъ, налить разсоломъ и поставить дней на 5—6 въ погребъ; затѣмъ разсолъ снова прокипятить раза 2—3, остудить и опять вылить на сливы, послѣ чего снова поставить въ погребъ на такое-же количе-

ство дней. Потомъ выложить сливы и разсолъ въ тазъ, вскипятить раза 2—3, остудить, вложить въ банку, завязать пузыремъ и поставить въ погребъ.

403) **Новый способъ заготовленія кислыхъ ягодъ въ прокъ.** Для этого, съ самаго начала, къ ягодамъ примѣшиваютъ меньшее количество сахару, чѣмъ обыкновенно, и, постоянно мѣшая, прибавляютъ нашатырный спиртъ до тѣхъ поръ, пока исчезнетъ кислый вкусъ, вѣрнымъ признакомъ чего служитъ начинающаяся перемѣна цвѣта ягодъ. Если, нечаянно, количество спирта будетъ прибавлено больше, чѣмъ нужно, то для приданія кислоты можно влить немного уксусу. Такимъ-же способомъ можно, конечно, отнимать лишнюю кислоту у брусники и у клюквы.

404) **Какъ приготовить поддѣльный «кремъ-де ваниль».** Въ $^1/_{25}$ части ведра спирту размачиваютъ впродолженіи, по крайней мѣрѣ, двухъ дней, 1 зол. ванили, затѣмъ прибавляютъ $^2/_{25}$ ведра сиропу изъ простого сахару, затѣмъ процѣживаютъ и получаютъ жидкое масло или «кремъ-де-ваниль», годный для разнаго употребленія.

405) **Яичныя консервы.** Желтокъ и бѣлокъ яицъ растирать до общей массы, разлить на полированные стальные листы и высушить въ легкомъ духу. Такія консервы могутъ лежать цѣлые года; при употребленіи онѣ расходятся даже въ холодной водѣ.

406) **Ржаной кофе.** Перемытую въ горячей водѣ рожь всыпать въ кострюлю, которую налить водою, прокипятить рожь полчаса, откинуть на рѣшето, послѣ чего разсыпать по желѣзнымъ листамъ и высушить на солнцѣ или на плитѣ. Рожь жарить не всю вдругъ, а по мѣрѣ надобности, потомъ смолоть и смѣшивать съ обыкновеннымъ кофе, заварить и подавать.

407) **Свекольный кофе.** Взять свѣжей свеклы, вымыть, очистить и снова вымыть, нарѣзать ее въ маленькіе кусочки, высушить въ истопленной печкѣ, послѣ чего жарить, какъ кофе или цикорій, и смолоть, пока горяча. Сохранять въ стеклянной банкѣ, обвязанной толстою бумагою, а еще лучше, пузыремъ. Чѣмъ дольше это кофе будетъ сохранятся въ банкѣ, тѣмъ становится вкуснѣе.

408) **Земляничный чай.** Высушенные на солнцѣ и сохраненные, какъ обыкновенный чай, листья лѣсной земляники составляютъ вкусный и чрезвычайно здоровый напитокъ. При завариваніи чаю кладется три или четыре чайныя ложечки листьевъ и немножечко чаю на чайникъ; они настаиваются какъ чай.

409) **Яичная скорлупа** даетъ прекрасную известковую воду, а еще лучше употреблять ее какъ примѣсь къ корму для куръ, поросятъ и телятъ; для этого ее толкутъ какъ можно мельче и всыпаютъ въ означенный кормъ, тщательно смѣшивая съ нимъ. Яичная скорлупа, содержащая въ себѣ известь, улучшаетъ ростъ костей у телятъ и поросятъ, а у куръ способствуетъ хорошей носкѣ яицъ.

410) **Цѣлительное свойство брусники.** Чай изъ свѣжей брусники съ сахаромъ— превосходное средство противъ воспаленія горла. Тоже при воспаленіи кожи, напримѣръ, при краснухѣ у дѣтей или рожѣ, компрессами изъ раздавленныхъ ягодъ брусники быстро унимаются боль и воспалительное состояніе.

411) **Масло изъ лилій**, какъ средство противъ обжога. Наполнить стаканъ

или вообще какую нибудь чашку лепестками лилій и залить ихъ оливковымъ или миндальнымъ масломъ. По прошествіи мѣсяца, это масло составитъ одно изъ лучшихъ средствъ противъ обжога.

Выборъ припасовъ и сбереженіе ихъ.

Артишоки. Свѣжые и спѣлые артишоки должны быть у чешуекъ желтовати, а ложе мясисто и мягко; лучшими артишоками считаются красные, такъ какъ они отличаются особеннымъ вкусомъ и спѣлостью.

Бобы (турецкіе). Для пищи бобы годны лишь тогда, когда еще слишкомъ молоды, безъ всякаго налива зеренъ, такъ называемые «лопаточки»; бобы же старые, желтые, съ полными зернами,—нехороши, такъ какъ кожа ихъ волокниста и жестка.

Брюква. Молодая, свѣжая брюква должна быть тверда, мучниста, бѣлоснѣжнаго цвѣта при разломѣ и вкусна. Самая лучшая брюква небольшаго размѣра; брюква же съ неправильной формой, узловатая и большаго размѣра считается нехорошей, такъ какъ она бываетъ деревяниста и вообще непріятна на вкусъ.

Горохъ. Стручковый зеленый горохъ долженъ быть блѣдно-зеленаго цвѣта, упругъ, но мягокъ, сладокъ на вкусъ, а также долженъ хрустѣть на зубахъ. Не свѣжій горохъ легко можно опредѣлить, такъ какъ кожа стручка слишкомъ мягка и покрыта мелкими морщинами, свободно гнется, тогда какъ свѣжій, при малѣйшемъ сгибѣ, лопается.

Капуста. Свѣжій кочанъ капусты долженъ имѣть совершенно правильную форму и плоскую поверхность. Листья кочна должны лежать плотно одинъ къ другому, отчего онъ дѣлается, точно камень, твердъ и тяжелъ. Цвѣта—ярко-зеленый или серебристый, самый блѣдно-зеленый. При разрѣзаніи такой кочанъ издаетъ пріятный, свѣжій запахъ. Нехорошъ кочанъ неправильной формы, мягкій со сборчатыми листьями и пустой, что можно узнать по легкости и по звуку при ударѣ по немъ.

Картофель. Хорошій, спѣлый картофель бываетъ мучнистъ, бѣлоснѣжнаго цвѣта при разломѣ и покрытъ тонкой, желтоватой кожицей и ямочками. Нехорошъ при варкѣ слизистый, непріятнаго запаха и вкуса; мерзлый картофель въ сыромъ видѣ мягокъ и мѣстами твердъ; въ вареномъ видѣ онъ непріятнаго, сладкаго вкуса.

Крессъ. Хорошій крессъ долженъ имѣть тонкіе зеленые стебли, невысокій и довольно пріятнаго вкуса. Нехорошъ: длинностебельный, почти коричневаго цвѣта и имѣющій горьковатый вкусъ.

Лукъ. Свѣжій, зеленый лукъ долженъ быть съ упругими стоячими перышками, при разломѣ которыхъ долженъ выходить свѣтлый сокъ, сладковатый на вкусъ. Нехорошъ лукъ съ пожелтѣвшими концами перышекъ, мятый, а также со стрѣлками, что показываетъ его старость и, слѣдовательно, негодность къ употребленію. Свѣжій лукъ головками долженъ быть совершенно правильной формы, съ блестящей кожей, твердый, бѣлоснѣжный въ разрѣзѣ. Лукъ неправильной формы съ пятнистой матовой кожей и мягкій признается старымъ или прѣлымъ.

Морковь. Коренья моркови должны быть тверды, прямы, веретенообразны, ярко-оранжеваго цвѣта, а внутри желты. На вкусъ морковь должна быть сладка и хрустѣть на зубахъ. Нехороша съ темнымъ хвостомъ, съ темнозеленымъ основаніемъ и гнущаяся.

Огурцы. Свѣжіе огурцы должны быть зеленаго цвѣта, съ крупными пупырышками, съ тонкой кожей и до того ломки, что стоитъ лишъ ихъ согнуть, чтобы они сломились. Въ разломѣ огурцы должны имѣть почти что бѣлоснѣжный цвѣтъ, пріятный и свѣжій запахъ. Нехороши огурцы гладкіе, съ желтою кожею, мягкіе и горькіе на вкусъ.

Петрушка. Хорошая петрушка должна имѣть блѣдно-зеленые двойные и глянцовитые листья, съ сильнымъ пріятнымъ запахомъ. Корень ея долженъ быть веретенообразенъ, прямъ, свѣтло-желтаго цвѣта и бѣлъ въ разрѣзѣ. Дурная петрушка отличается желтоватыми листьями, съ пятнистыми, грязными кореньями съ неровной формой.

Порей—испанскій чеснокъ. Свѣжій порей долженъ быть съ бѣлымъ блестящимъ корневищемъ, крупными и зелеными блестящими перьями. Нехорошъ порей съ поблекшими листьями и съ мелкой головкой.

Рѣдиска. Молодая хорошая рѣдиска должна быть твердоватою, съ красною или бѣлою поверхностью и сочная, бѣлоснѣжная въ разрѣзѣ. Нехороша рѣдиска большаго размѣра, треснутая, толстокожая, деревянистая, дряблая и безвкусная.

Рѣдька. Гладкая, правильной формы и твердая рѣдька считается хорошей. Въ разрѣзѣ она должна быть бѣлая, сочная и болѣе сладкая, нежели горькая. Вялая, хвостатая съ деревянистой внутренностью рѣдька считается нехорошею.

Рѣпа. Спѣлая, свѣжая рѣпа должна быть, какъ и брюква, тверда, правильной формы и блѣдно-желтаго цвѣта въ разрѣзѣ. На вкусъ такая рѣпа должна быть сладка. Вялая, пятнистая или съ зеленою кожею рѣпа не употребляется въ пищу.

Саладъ. Свѣжій саладъ долженъ имѣть блѣдно-зеленый цвѣтъ листьевъ, а равно и ихъ ломкость; причемъ листья должны сидѣть плотно, вверхъ, а не кустообразно. Нехорошій саладъ—съ желтоватыми, вялыми листьями и горькой кочерыжкой.

Свекла. Хорошая свѣжая свекла должна быть прямой, веретенообразной формы, съ болѣе или менѣе гладкой поверхностью, твердая и ярко-грозелеваго цвѣта въ разрѣзѣ. Такія же качества должны быть и въ круглой свеклѣ. Нехорошая свекла—съ отростками и нѣсколькими хвостами, гнущаяся, мягкая и темнаго цвѣта въ разрѣзѣ.

Сельдерей. Свѣжій сельдерей долженъ быть тяжелый, крѣпкій съ чистою кожею. Нехорошъ—съ полусгнившими отростками, крупный и легкій.

Спаржа. Стебель спаржи долженъ быть мясистъ, нѣженъ, какъ-бы налитой, и достаточно толстъ, зеленоватаго цвѣта, но отнюдь не темно-зеленаго. Также какъ и темнозеленая негодна спаржа бѣлая съ красной головкой и волокнистая

Тыква. Хорошая спѣлая тыква должна быть легка и тверда до того, что нажатый ноготь не долженъ прорѣзать ея кожу. Въ разрѣзѣ тыква должна

имѣть оранжевую мякоть, сочную и вкусную. Нехороша тыква мягкая, тяжелая и вообще дряблая.

Укропъ. Молодой укропъ долженъ быть съ тонкимъ стеблемъ и мягкими листиками. Старый укропъ, высокій, идетъ при соленіи огурцовъ и пр. Нехорошъ укропъ съ вялыми, поблекшими листьями и съ одеревенѣлымъ стеблемъ.

Хрѣнъ. Свѣжій корень хрѣна долженъ имѣть прямую, валькообразную форму и въ разрѣзѣ бѣлоснѣжный цвѣтъ. Нехорошій хрѣнъ—вялый, съ отростками и желтаго цвѣта при разрѣзѣ.

Цвѣтная капуста. Цвѣты хорошей свѣжей капусты должны быть плотно сросшіеся, ломкіе и твердоватые; стебель кочна тонокъ и также ломокъ. Нехорошею считается та, у коей цвѣты неплотно сидятъ и грязно-желтаго цвѣта; стебель-же кочна—толстый, волокнистый.

Чеснокъ. Головка свѣжаго чеснока должна быть тверда, съ лоснящеюся розовато-краснаго цвѣта кожицей. Составныя части чеснока имѣютъ остроконечную форму, длинны, плотны и при разрѣзѣ—бѣлоснѣжный цвѣтъ и сладковатоѣдкій вкусъ, съ сильнымъ, особеннымъ запахомъ. Нехорошимъ считается тотъ чеснокъ, у коего составныя части почти-что пусты, сухи, кожа матоваго цвѣта и черезчуръ ломка.

Шпинатъ. Шпинатъ долженъ употреблятся въ пищу только молодой, совершенно зеленый, нѣсколько мучнистый на вкусъ. Нехорошъ съ желтыми концами листьевъ, вялый и волокнистый.

Щавель. Свѣжій щавель долженъ быть зеленаго цвѣта, упругій, кислаго вкуса. Нехорошимъ считается съ былинками, процвѣтшій, съ вялыми пожелтѣвшими листьями.

Простой способъ распознаванія качества молока. Обмакнуть въ молоко хорошо выполированную вязальную спицу. Если на концѣ ея окажутся капли, то молоко безъ подмѣси воды; если-же нѣтъ, то молоко разбавлено водою.

Итальянскій способъ сбереженія лимоновъ. Обмытые лимоны складываютъ въ глиняный сосудъ, наполненный свѣжей ключевой водой, которую мѣняютъ черезъ два дня. Такой сосудъ держатъ въ прохладномъ мѣстѣ, во избѣжаніе порчи воды.

Средство для распознаванія качества яицъ. Въ какой нибудь сосудъ налить воды и распустить въ ней нѣсколько лотовъ поваренной, еще лучше если морской соли. Въ такой растворъ пускаютъ пробуемыя яйца: свѣжія идутъ ко дну, а пятидневныя и болѣе всплываютъ на поверхность. Послѣ пробы, растворъ не слѣдуетъ выливать вонъ, но сливать въ особую банку или бутыль, которую тщательно закупоривать.

Простой способъ сохраненія молока. Разлить молоко по бутылкамъ, закупорить и запечатать сургучемъ или смолой, опустить бутылки съ молокомъ на четверть часа въ кипятокъ, и молоко можетъ сохраниться въ теченіи двухъ-трехъ мѣсяцевъ свѣжимъ. **Другое средство.** Въ горшокъ или бутылку съ молокомъ или сливками положить чайную ложку мелкоизрѣзаннаго и тщательно перемытаго хрѣна. Подобное молоко смѣло простоитъ, пока не потребуется въ немъ надобности.

Сбереженіе фруктовъ. Укладываемые фрукты въ ящики слѣдуетъ обертывать по-штучно въ тонкую папиросную бумагу, предварительно смоченную въ растворѣ салициловой кислоты, въ крѣпкомъ спиртѣ и просушенную.

Простой способъ исправленія прогорьклаго коровьяго масла. Растопить масло, но не до кипѣнія; поджареную, но не подожженую, на угляхъ корку ржанаго хлѣба опустить въ масло. Хлѣбъ впитаетъ всю заключающуюся въ маслѣ горечь. Если въ одинъ пріемъ не достигнутъ желаемаго, повторить нѣсколько разъ.

Средство распознаванія качества винъ. Существуетъ въ продажѣ бумага *Онокринъ*, которую при пробѣ слѣдуетъ опустить въ вино. Если вино чистое, натуральное, то бумага приметъ сѣрый цвѣтъ; если же подкрашенное—то цвѣтъ того вещества, которымъ оно подкрашено.

Средство сохраненія мяса. Глиняный сосудъ съ плотно закрывающейся крышкой наполнить 80—85 золотниками крѣпчайшею уксусною кислотою, затѣмъ сантиметра на 2—3 отъ кислоты, надъ дномъ сосуда, устроить деревянный переплетъ, на который и класть мясо, такъ чтобы оно не касалось кислоты, и плотно закупорить. Все пустое пространство внутри сосуда наполнится парами кислоты, что́ и предохраняетъ мясо отъ порчи.

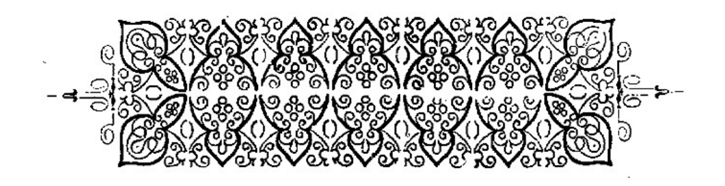
Простой способъ сохраненія аромата кофе. Только что изжареный кофе сложить, когда остынетъ, въ банку, пересыпавъ мелкимъ сахаромъ, и обвязать пузыремъ. Такой кофе можетъ долго не терять своего аромата.

Предупрежденіе порчи масла. Вымывъ масло, разложить въ горшки, но такъ плотно, чтобы не было пустаго пространства; послѣ чего эти горшки поставить въ котелъ, налитый водою, но до такой степени, разумѣется, чтобы она не покрывала горшки; затѣмъ нагрѣть эту воду до кипѣнія и также медленно остудить до прежней температуры; послѣ чего вынуть масло и поставить въ холодное мѣсто. Такое масло можетъ втеченіи полугода стоять неиспорченнымъ.

Предохраненіе мяса отъ порчи. Кусокъ мяса погрузить въ кипящую воду, пока наружныя стороны его не побѣлѣютъ; послѣ чего опустить его въ воду, а поверхъ воды налить растительнаго масла, напр. рѣпнаго. Такое мясо можетъ долго сохраниться.

Распознаваніе подмѣси въ винѣ. Опустить въ рюмку вина нѣсколько чистыхъ можжевеловыхъ (вересковыхъ) ягодъ; если онѣ останутся на поверхности—вино натуральное; если потонутъ—съ примѣсью воды. **Другой способъ.** Тростниковую или вообще гладкую палочку, обмазанную деревяннымъ масломъ, опустить въ вино и затѣмъ съ осторожностью вынуть ее; если палочка будетъ чиста, то и вино окажется чистымъ; если же на палочкѣ будутъ собираться капли—вино съ водою.

Мерзлые фрукты. Промерзшіе фрукты слѣдуетъ опустить на нѣкоторое время въ сосудъ, наполненный водою обыкновенной температуры, съ распущенной и размѣшанной въ ней 2 столовыми ложками поваренной соли, послѣ чего фрукты принимаютъ свой прежній видъ.



РУКОДѢЛІЯ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЯ РАБОТЫ.

ВЫШИВАНІЕ.

Ковровое вышиванье.

Ковровымъ вышиваньемъ называется вышиванье по канвѣ, шерстью, шелкомъ или бисеромъ. Въ ковровомъ вышиваньи употребительны швы: обыкновенный, гобеленовый, плюшевый.

Прежде чѣмъ начать вышивать, необходимо подрубить канву съ тѣхъ сторонъ, на которыхъ нѣтъ кромки, т. е. гдѣ она была разрѣзана, для того чтобы канва не высыпалась. Кромки должны всегда приходиться съ правой и съ лѣвой стороны работы, а не вверху и внизу. Во время работы не надо часто складывать канву и вообще мять, такъ какъ отъ этого работа становится неровной и нечистой. Лучше всего накатать канву на бумажный свертокъ до того самаго мѣста, гдѣ начинается работа, и потомъ постепенно разматывать. Если предпринимаютъ вышиванье крупной работы, т. е. большихъ размѣровъ, то надо начинать съ середины: сдѣлать сперва одну половину начисто, потомъ начинать другую. Швы необходимо дѣлать постоянно въ одномъ и томъ же направленіи и всегда сверху внизъ, т. е. начинать рисунокъ съ самой верхней его точки. Свободный конецъ нити долженъ быть не очень длиненъ и толщина нити соразмѣрна съ клѣточками канвы.

Самый простой шовъ—*крестиками* (рис. 79) дѣлается такъ: сперва *перевиваютъ* одну нитку (одиночную или двойную) канвы слѣва направо, а потомъ еще справа налѣво, отчего и образуются крести-

ки. Шовъ *длинными крестиками* дѣлается точно такъ-же, но обхватываетъ не одну нитку, а цѣлый рядъ клѣточекъ, какъ на рис. 80.

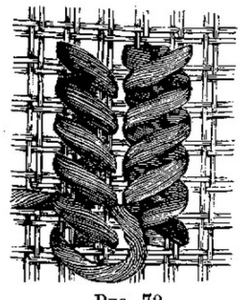


Рис. 79.

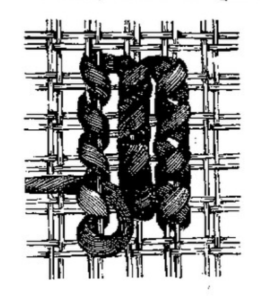


Рис. 80.

Этотъ шовъ дѣлается *шахматнымъ*, когда крестики располагаются

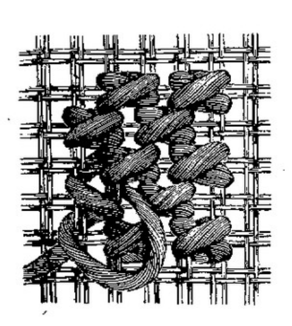


Рис. 81.

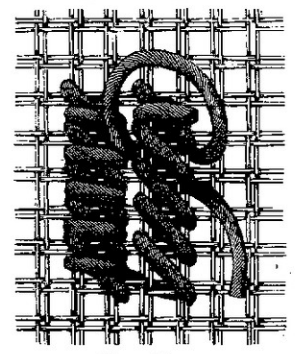


Рис. 82.

въ шахматномъ порядкѣ, какъ на рис. 81. Шовъ *косыми крести-*

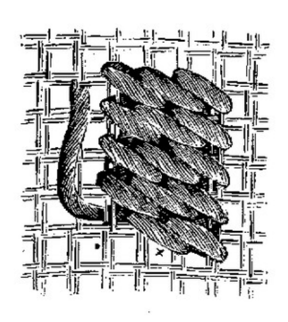


Рис. 83.

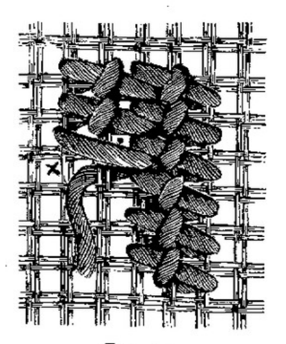


Рис. 84.

ками показанъ на рис. 82. Первый рядъ дѣлается вкось, а второй, верхній—прямо. Продолжая работу по нашему рисунку, слѣдуетъ провести иглу въ то мѣсто, гдѣ у насъ поставлена точка, и вытянуть

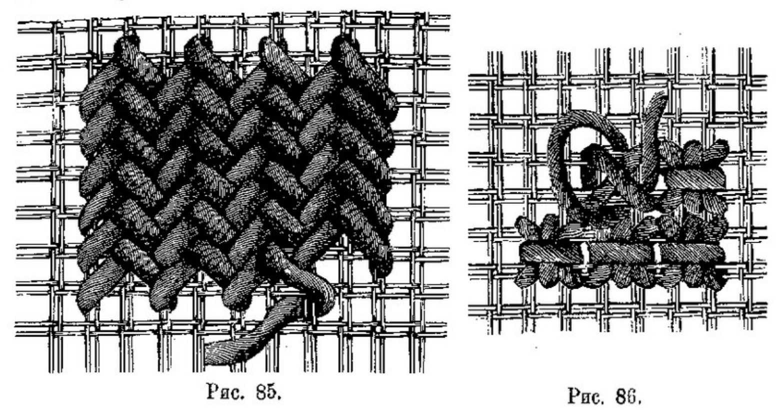


Рис. 85. Рис. 86.

изъ того мѣста, гдѣ помѣчено крестомъ. Исполненіе шва *damassée* ясно на рисункѣ 83, а *cotellée*, рис. 84, исполняется въ вышину черезъ двѣ клѣтки накось и затѣмъ перекрещивается, какъ отмѣчено на рисункѣ точкой и крестикомъ.

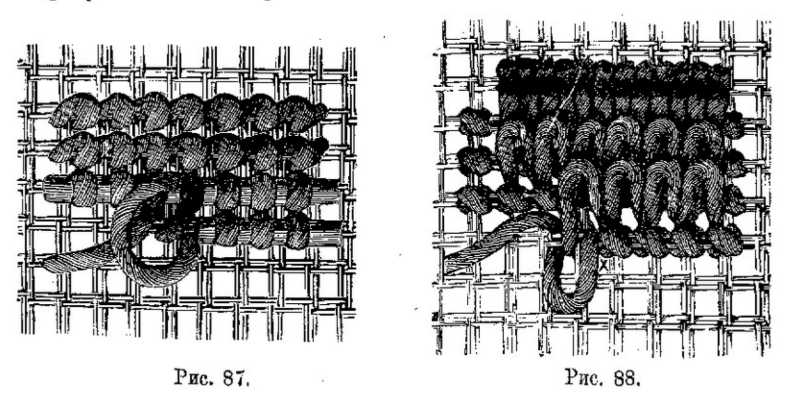


Рис. 87. Рис. 88.

Смирнскій шовъ или *двойнымъ крестомъ* изображенъ на рис. 85; онъ состоитъ изъ крестовъ: нижняго косаго и верхняго прямаго. Шовъ *кирпичиками* показанъ на рис. 86. *Бархатный* шовъ, рис. 87, исполняется съ помощью тонкихъ и круглыхъ деревянныхъ палочекъ; шовъ начинается какъ обыкновеннымъ крестомъ, т. е. накось, но за-

тѣмъ, не перекрещивается снова наискось же, а дѣлается прямой шовъ, обхватывающій въ тоже время палочку, и такъ далѣе. *Плюшевый* шовъ, рис. 88, исполняется всегда сверху внизъ; начинаютъ обыкновеннымъ крестомъ, но не затягивая, а оставляя одинаковой длины свободныя петли—около 2 сентим. длины. По окончаніи работы, петли эти разрѣзаются.

Вышиванье по канвѣ съ соломою.

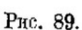
Для выполненія этой работы, прежде всего слѣдуетъ впялить кусокъ канвы въ пяльцы и наложить на нее рядами соломенки, по которымъ и вышиваютъ тонкою берлинскою шерстью, вслѣдствіе чего фонъ оказывается золотистымъ, а узоръ выдается очень рельефно. Соломенки нужно выбирать, по возможности, ровныя, чтобы онѣ прикрывали двѣ нитки канвы. Вышивку выполняютъ рядами, такимъ швомъ, который отличается отъ гобеленоваго шва только тѣмъ, что вышивается не вкось, черезъ одну нитку въ ширину, а совершенно прямо, чрезъ двѣ нитки въ вышину; при дѣйствительномъ выполненіи нужно, чтобы соломенки и стежки шерсти сходились плотно, безъ промежутковъ, почему канва, шерсть и соломенки должны быть совершенно подходящія. Для выполненія узоровъ, сперва рисуется на канвѣ контуръ выбраннаго рисунка, соображаясь съ толщиной канвы, которая должна соотвѣтствовать соломенкамъ,—и ряды канвы застилаются соломенками, концы которыхъ прикрѣпляются бѣлыми нитками; причемъ съ каждой стороны оставляется нитка и иголка, чтобы для слѣдующей, отдѣльной соломенки, входящей въ составъ узора, имѣть ихъ подъ рукою. Разумѣется, что для каждаго цвѣта шерсти нужна отдѣльная иголка, которая остается висѣть, какъ сказано выше, такъ какъ вышивка выполняется рядами. Соломенки должны хватать черезъ весь фонъ вышивки, а стежки шерстью плотно лежать одинъ возлѣ другого. Оконченная вышивка натягивается на папку, подъ которую подшивается подкладка и обшивается лентой.

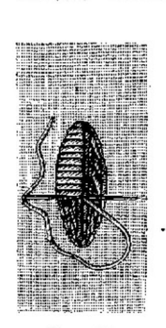
Особенно красивы бываютъ плато, подставки для горячихъ блюдъ и т. д., выполненныя подобнымъ способомъ.

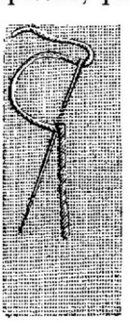
Вышиванье гладью.

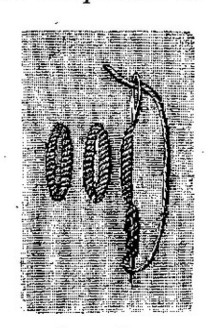
Вышивать гладью можно по какой угодно матеріи, начиная съ самой тончайшей и кончая кожей. Матеріалъ, употребляемый для самаго вышиванья, также можетъ быть различенъ, начиная съ обыкновенной нитки и кончая шелкомъ или шерстью. Вышиванье гладью слѣдуетъ производить на впяленной въ пяльцы матеріи; но прежде чѣмъ ее впяливать, должно сначала нарисовать на ней узоръ. Для цвѣтной матеріи прежде надобно рисовать на простой бумагѣ, затѣмъ контуры рисунка скалывать булавкой, послѣ чего эту бумагу приметать на матерію и провести по ней нѣсколько разъ кисейнымъ мѣшечкомъ, наполненнымъ мѣловою пудрою, и затѣмъ снять бумагу. На матеріи останется весь узоръ, контуры котораго будутъ изображены бѣлыми точками. Эти точки останется только соединить въ линіи, что дѣлается съ помощью раствора мѣла въ гуммиарабикѣ, и рисунокъ останется навсегда. Когда, такимъ образомъ, рисунокъ изображенъ на




Рис. 89.


Рис. 90.


Рис. 91.


Рис. 92.

матеріи, то послѣднюю должно впялить въ пяльцы. Впяливаніе, разумѣется, всѣмъ извѣстно, почему мы и считаемъ лишнимъ распространяться объ этомъ. Прежде чѣмъ вышивать какую либо часть узора, нужно ее застлать (рис. 89). Застилку производить слѣдуетъ сообразно съ болѣе плоскимъ или выпуклымъ фасономъ фигуръ узора, одною ниткою, или же цѣлымъ нитянымъ моткомъ, который перехватывается поперечными стежками. На большія узорныя фигуры, для образованія выпуклаго фасона, можно наметать тонкую папку. Стежки застилки должны лежать въ противуположномъ направленіи отъ

стежковъ вышивки. Объяснивъ предварительныя правила вышиванья гладью, мы приступимъ къ объясненію различныхъ швовъ. *Косой шовъ.* Здѣсь положеніе стежковъ вполнѣ зависитъ отъ формы узорной фигуры, но направленіе стежковъ отнюдь не должно мѣняться разомъ, а, напротивъ, постепенно. Для этой цѣли иголку втыкаютъ, по

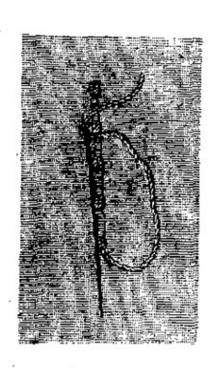


Рис. 93.

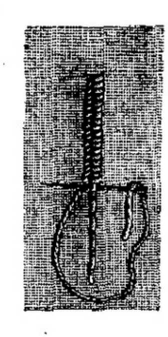


Рис. 94.

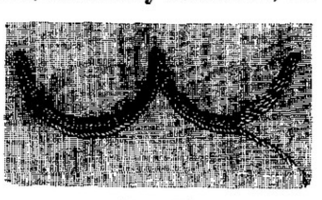


Рис. 95.

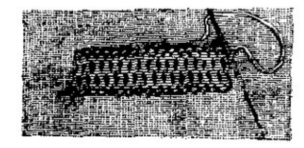


Рис. 96.

возможности, близко къ предыдущему стежку. *Прямой шовъ* (рис. 90) вышивается точно такъ-же, только стежки должны идти по прямому, отвѣсному или горизонтальному направленію отъ одного контура къ

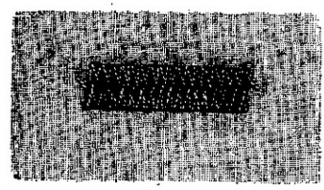


Рис. 97.

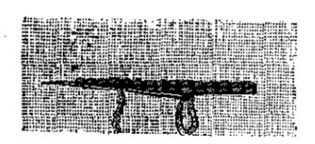


Рис. 98.

другому. *Косой стебельчатый шовъ* (рис. 91). Этотъ шовъ вышиваютъ косыми стежками, для чего иголку втыкаютъ въ матерію по косому направленію. Для выполненія *прямаго* стебельчатаго шва, вдоль контуровъ узора нашиваютъ толстую бумагу и вышиваютъ ее болѣе тонкою бумагою, ровными длинными стежками. *Шовъ узелками:* иголку берутъ въ лѣвую руку, перевиваютъ остріе ея ниткой три раза, затѣмъ втыкаютъ иголку на мѣсто или (рис. 93) дѣлаютъ два простыхъ стежка за иголку, расположенные одинъ надъ другимъ,

гдѣ долженъ быть узелокъ. *Цѣпочный шовъ* выполняется двойною ниткою. Онъ вышивается слѣва направо, или-же (если работа впялена) иголка втыкается снизу вверхъ, такъ чтобы она приходилась какъ-разъ между обѣими нитками предыдущаго стежка. *Косой продолговатый шовъ* выполняется въ отвѣсномъ и горизонтальномъ направленіи;

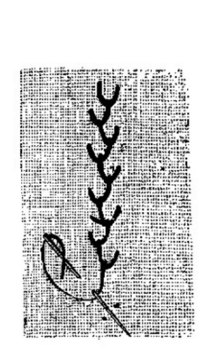


Рис. 99.



Рис. 100.

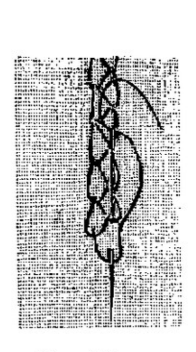


Рис. 101.

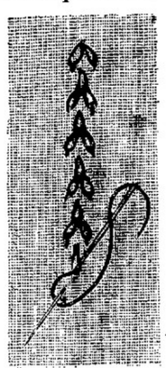
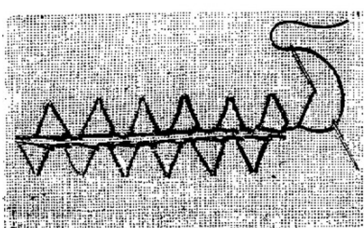


Рис. 102

онъ похожъ на петельки гладью, заходящія одна въ другую. *Скорый шовъ* (рис. 92) примѣнимъ для мелкихъ рисунковъ и отличается быстротой исполненія. Конецъ нитки навиваютъ на иголку десять и болѣе разъ, смотря по надобности, протягиваютъ иголку съ ниткой черезъ всю эту навивку и затѣмъ втыкаютъ въ матерію. Рисунки 94



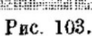


Рис. 103.

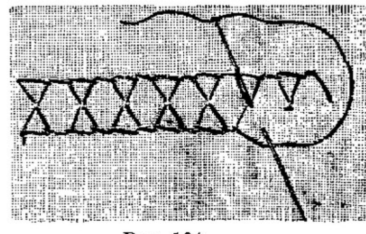


Рис. 104.

и 95 представляютъ такъ называемые *фестонные* швы, употребляемые для фестоновъ, бордюровъ и пр. *Point croisé* (рис. 96 и 97) также весьма употребительны въ вышиваньи гладью; исполненіе всѣхъ этихъ швовъ ясно показано на рисункахъ. *Point d'armes* (рис. 99) употребляется только вмѣстѣ съ другими швами. Для исполненія его дѣ-

лаются, возможно ближе одинъ къ другому, очень мелкіе стежки (за иголку). Чтобы эта работа была красива, надо брать очень тонкую бумагу. *Легкіе швы* (рис. 99 до 104), хотя собственно не принадлежатъ къ вышиванью гладью, но весьма часто употребляются для отдѣлки бѣлья и въ другихъ работахъ по полотну. Исполненіе ихъ видно



Рис. 105.

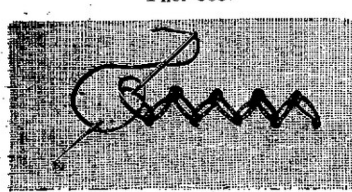


Рис. 106.

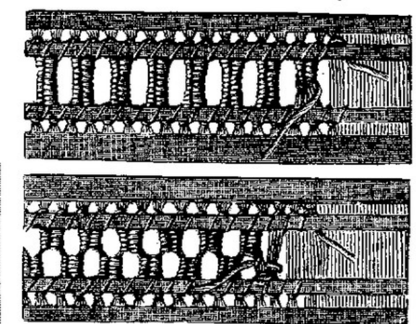


Рис. 107 и 108.

на рисункахъ. *Сквозныхъ строчекъ* (рис. 107 и 108) мы даемъ два образца, такъ какъ это очень часто встрѣчающаяся работа. Для сквозныхъ строчекъ выдергиваются изъ полотна ряды нитокъ и оставшіяся обработываются различными рисунками.

Вышиванье золотомъ и серебромъ.

Умѣющимъ вышивать гладью, нетрудно будетъ вышивать и золотомъ или серебромъ, такъ какъ работа здѣсь одна и таже. Главное различіе между двумя этими работами состоитъ исключительно лишь въ матеріалѣ. Поэтому, всѣ рисунки для вышиванья гладью можно исполнять, вышивая ихъ золотомъ и серебромъ. Рисунки же для вышиванья золотомъ въ свою очередь, также исполнимы гладью. Замѣтимъ еще, что у вышивокъ золотомъ и серебромъ подкладывается картонка, вырѣзанная сообразно самому узору вышиванья. Самая работа производится въ пяльцахъ, какъ это дѣлается въ шитьѣ гладью. Кромѣ золотой канители и матеріи, по которой производится шитье, здѣсь

необходимы нѣсколько инструментовъ. *Протыкалка.* Этотъ инструментъ состоитъ изъ стальной иглы, воткнутой тупымъ концомъ въ рукоятку отъ тамбурнаго крючка; имъ протыкаютъ матерію насквозь при выполненіи каждаго стежка, для того, чтобы контуры рисунка выходили ровнѣе, такъ какъ мѣсто, на которомъ должно сдѣлать стежокъ, назначается съ правой стороны. Если необходимо протыкать картонку, то и тогда лучше употреблять протыкалку. *Пластинка.* Эта пластинка дѣлается изъ дерева, ввидѣ челночка фриволите, но съ тупыми концами и нѣсколько удлиненная. Въ серединѣ ея просверливаются три большія дырки, которыя забиваются свинцомъ, для тяжести, для того чтобы не сматывался намотанный на пластинку позументъ (для котораго она и существуетъ). *Ровнялка.* Этотъ инструментъ дѣлается изъ какого либо металла и тщательно отшлифовывается. Она имѣетъ форму шила, сильно утонченнаго къ рукояткѣ, ввидѣ моркови. Служитъ для выравниванія вышитыхъ контуровъ. *Деревянная мотушка.* Она дѣлается ввидѣ лопаточки, съ грушевидной рукояткою и разщепленною въ серединѣ, причемъ, въ одномъ изъ разщеповъ проверчивается дырочка. На пространство между лопаткою и рукояткою наматывается золотая нитка, конецъ которой вдвойнѣ продѣвается въ дырочку, въ разщепѣ рукоятки. *Ножичекъ* для вырѣзанія узорныхъ фигуръ изъ картона. Лезвіе этого ножичка должно быть серпообразно, но достаточно широко. Рукоятка такая-же, какъ рукоятка шила или рѣзца для сниманія выкроекъ.

Для вырѣзыванія изъ картона узоровъ, сначала рисуютъ на картонѣ каждой узорной фигуры линіи, раздѣляющія одну отдѣльную часть отъ другой, а потомъ уже вырѣзаютъ фигуру ножичкомъ вдоль наружныхъ контуровъ, и затѣмъ дѣлаютъ по линіямъ, нарисованнымъ внутри фигуръ, размѣры, въ которые втыкаютъ иголку при вышиваньи фигуръ. Во время наматыванія картонныхъ вырѣзокъ, можно еще нѣсколько расширить разрѣзы. Если вышивка будетъ производиться золотомъ, то картонныя вырѣзки окрашиваютъ шафраномъ, для того чтобы не просвѣчивалась картонка между стежками. Вырѣзанныя фигуры приметываютъ уже на впяленную матерію съ помощью протыкалки. Когда всѣ фигуры наметаны,—начинаютъ вышивать. Матеріалъ, употребляемый для вышиванья, слѣдующій: канитель, золотыя и серебряныя нитки, позументы и блёстки. Канитель никогда не вдѣваютъ въ матерію, а разрѣзаютъ на отдѣльные куски, соотвѣтствую-

щіе длинѣ рисунка, нанизываютъ на вощеную двойную шелчинку и затѣмъ уже нашиваютъ на картонъ. Если вышиваютъ канителью прямой или косой шовъ гладью, то каждый кусочекъ канители нашиваютъ отдѣльно, сообразно съ узорными фигурами, въ прямомъ или косомъ направленіи. Золотыя и серебряныя нитки употребляются какъ обыкновенный шелкъ на вышиванье прямаго или косаго шва гладью, равно какъ и стежковъ, заходящихъ одинъ на другой. Для того чтобы легче было вдѣть золотыя нитки въ иголку, то металлическую полоску, окутывающую нитку, снимаютъ. Сдѣлавъ это, иголку подвигаютъ на мѣсто, окутанное такой полосой, втыкаютъ ее нѣсколько разъ въ шелчинки, какъ-бы дѣлая шовъ впередъ иголку, и потомъ уже отгибаютъ шелчинки надъ ушкомъ иголки обратно на нитку, окутанную металлическою полоскою, вслѣдствіе чего, отогнутая на ниткѣ такая полоска мѣшаетъ золотой ниткѣ выскользнуть изъ ушка иголки. Во время работы надо какъ можно прямѣе вдѣвать въ матерію золотую или серебряную нитку, для того чтобы не развертывалась съ нея металлическая полоска. Позументы нашиваютъ, на подобіе золотой или серебряной нитки, на узорную фигуру; только отдѣльные слои ихъ не должны лежать одинъ подлѣ другого, такъ чтобы одинъ слой перекрывалъ стежокъ, закрѣпляющій предыдущій слой. Золотыя и серебряныя блёстки употребляютъ на одѣлку коймъ, бордюровъ и пр. Ихъ нашиваютъ посредствомъ канительныхъ кусочковъ. Блёстки должны на половину лежать одна на другой.

ВЯЗАНЬЕ.

Вязанье на спицахъ.

Рукодѣлье это считаютъ на столь простымъ и легкимъ, что рѣдко можно найти печатное руководство для исполненія этой работы. Вотъ причина, почему очень многія совсѣмъ не умѣютъ вязать.

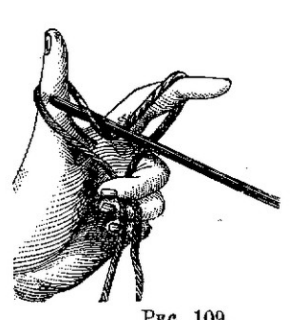
Мы попробуемъ дать здѣсь краткое описаніе способовъ вязанья, сопровождая его, для совершенной ясности, рисунками.

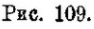
Необходимо прежде всего замѣтить, что мы будемъ имѣть въ виду такъ называемый *нѣмецкій* способъ вязанья, при которомъ нитка, во время исполненія работы, должна лежать на *лѣвомъ* указательномъ

пальцѣ, въ противуположность способу *французскому*, гдѣ она помѣщается на *правомъ* указательномъ пальцѣ.

Для вязанья употребляютъ весьма различный матерьялъ, какъ бумагу, нитки, шерсть, шелкъ и т. п. Самое исполненіе рукодѣлья производится при помощи спицъ стальныхъ, деревянныхъ или изъ слоновой кости. Простое вязанье требуетъ двухъ спицъ, а чулочное—пяти, причемъ петли лежатъ на четырехъ спицахъ, а пятая служитъ для вязанья.

Начиная вязанье, дѣлаютъ первую петлю на спицахъ; затѣмъ число дальнѣйшихъ петель опредѣляется предполагаемыми размѣрами предмета. Есть нѣсколько способовъ для начала вязанья; но при вся-




Рис. 109.

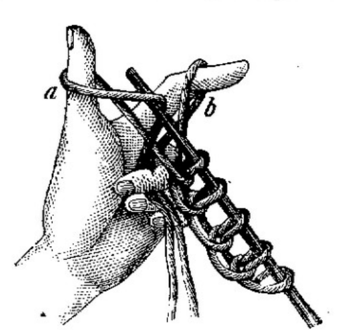


Рис. 110.

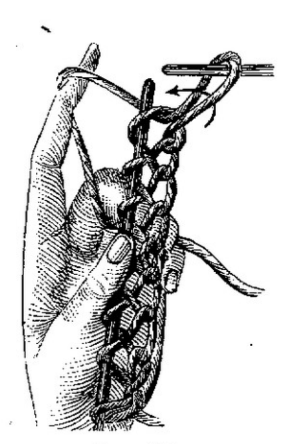
комъ способѣ берутъ достаточной длины конецъ нитки отъ клубка. Этотъ конецъ надѣваютъ на большой и указательный палецъ лѣвой руки (см. рис. 109), такимъ образомъ, чтобы свободный конецъ нитки свѣшивался по большому пальцу внизъ и придерживался между послѣдними пальцами руки, одновременно съ концомъ, идущимъ отъ клубка. Затѣмъ дѣлаютъ первыя двѣ петли (рис. 110), и при помощи спицы, взятой въ правую руку, положивъ ее на нитку между большимъ и указательнымъ пальцами. Конецъ спицы долженъ быть подведенъ снизу вверхъ подъ нитку, лежащую на большомъ пальцѣ, потомъ сверху внизъ подъ нитку *b* и еще разъ черезъ петлю, лежащую на большомъ пальцѣ; послѣ этого большой палецъ вынимаютъ и закрѣпляютъ петлю.

Простое завязыванье. Дѣлаютъ двѣ первыя петли, какъ уже объяснено. Затѣмъ берутъ на спицу ту петлю, которая лежитъ на боль-

шомъ пальцѣ, ведутъ сверху внизъ по ниткѣ b, потомъ къ a и дѣлаютъ петлю, какъ въ началѣ.

Чулочное завязыванье. Оно исполняется двумя спицами. Въ лѣвую руку берутъ спицу, на которой надѣтъ нѣсколькими петлями конецъ нитки, и вяжутъ при помощи другой спицы, взятой въ правую руку, перенося петли съ правой спицы на лѣвую, въ направленіи, указанномъ на рисункѣ 111 стрѣлкою.

Сложное завязыванье. Этотъ способъ необходимъ въ особенности при вязаньи шерстью, когда нужно *удлинить* исполняемую работу. На большой палецъ помѣщаютъ нитку такимъ образомъ, чтобы конецъ, идущій къ клубку, былъ твердо натянутъ; остальными пальцами лѣвой руки подводятъ снизу подъ нитку, лежащую на большомъ



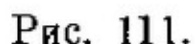


Рис. 111.

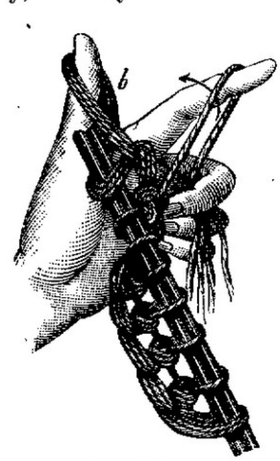


Рис. 112.

пальцѣ, снизу вверхъ, затѣмъ выводятъ снизу снаружи большаго пальца и послѣднимъ снова подхватываютъ нитку, послѣ чего закрѣпляютъ образовавшійся узелъ (рис. 113).

Завязыванье бордюромъ. Надо сдѣлать, послѣ перваго пріема, нѣчто вродѣ тесьмы, при помощи двухъ спицъ. Затѣмъ взять *вдвое* нитку, положить спицу на средину конца и сдѣлать петлю. Конецъ, который будетъ служить для вязанья, находящійся въ связи съ тѣмъ концомъ, какимъ начато завязыванье, помѣщается на указательномъ пальцѣ и всѣ три конца сходятся на большомъ. На спицы захваты-

ваютъ заднюю сторону петли, придерживаемой большимъ пальцемъ, потомъ подводятъ спицы подъ нитку, лежащую на указательномъ пальцѣ, въ направленіи стрѣлки (рис. 112), проводятъ спицы черезъ первоначально сдѣланную петлю и закрѣпляютъ, сводя всѣ концы подъ эту петлю на большой палецъ.

Двойное завязыванье отличается отъ предыдущихъ тѣмъ, что при немъ дѣлаются постоянно двѣ петли за одинъ разъ, но каждая вяжется въ свою очередь. Образованіе первой петли производится, какъ въ завязываньи бордюромъ. Вторую петлю дѣлаютъ, подхватывая еще разъ тройную нитку *a*, помѣщающуюся на большомъ пальцѣ (въ направленіи стрѣлки), потомъ подъ конецъ *b*, сверху внизъ и, наконецъ, назадъ въ петлю, сидящую на большомъ пальцѣ (рис. 114).

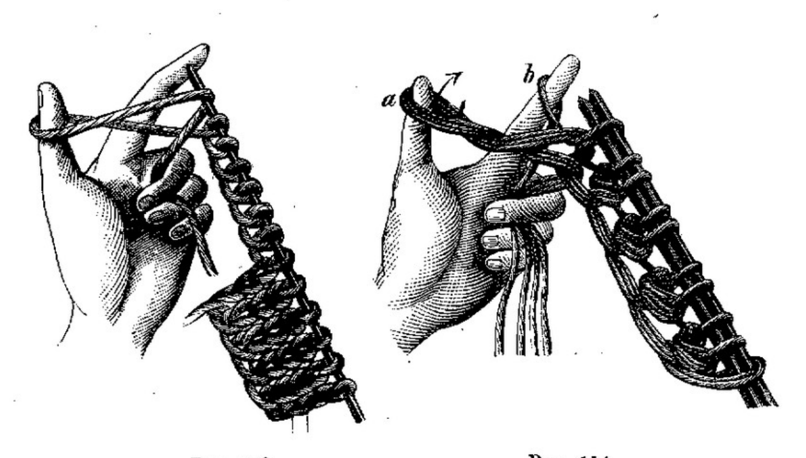


Рис. 113. Рис. 114.

Вязанье. Сдѣлавъ извѣстное число петель, сколько нужно для исполняемаго предмета, начинаютъ собственно *вязанье.* Въ лѣвую руку берутъ спицу, на которой расположены петли, такъ чтобы указательный палецъ придерживалъ нитку, при помощи остальныхъ пальцевъ руки. Затѣмъ берутъ другую спицу въ правую руку, подводятъ эту спицу снизу вверхъ въ первую петлю, даже захватываютъ нитку, лежащую на указательномъ пальцѣ, продѣваютъ ее въ петлю и вынимаютъ лѣвую спицу. Такимъ точно образомъ поступаютъ и съ другими

петлями лѣвой спицы, до послѣдней; когда всѣ петли связаны, опустѣвшую лѣвую спицу переносятъ въ правую руку и продолжаютъ вязанье.

Ввязанье на иглахъ имѣетъ нѣсколько видовъ петель, а именно: 1) *простая*, 2) *прибавленная* или *накинутая*, есть та петля, которую исполняютъ, обернувъ нитку одинъ разъ вокругъ иглы. 3) *Двойная* или тройная петля исполняется чрезъ накидываніе два или три раза нитки вокругъ иглы. 4) *На изнанку*. Эту петлю дѣлаютъ, переведя нитку къ себѣ напередъ иглы, а петлю берутъ снизу изъ-подъ нитки. 5) *Двойная*: вяжутъ двѣ петли вмѣстѣ, составляя изъ нихъ одну. 6) *Убавленная*: берутъ петлю и, не связывая ее, снимаютъ на иглу; слѣдующую-же затѣмъ петлю вяжутъ и черезъ нее пропускаютъ несвязанную. 7) *Дважды убавленная*: снявъ петлю на иглу гладко, вяжутъ двѣ слѣдующія и снятую спускаютъ на нихъ. 8) *Сученая*: снявъ одну петлю гладко, берутъ ее же снизу другой иглы и вяжутъ, какъ простую петлю, исполненіе которой до того извѣстно, что мы не рѣшаемся помѣщать его объясненіе.

Вязанье чулковъ. Чулки вяжутъ на четырехъ иглахъ и на каждую накидываютъ отъ 35 до 40 петель, смотря по ногѣ. Затѣмъ дѣлаютъ бортикъ, шириною въ 2 — 3 пальца, связывая поперемѣнно 2 петли направо и столько же налѣво; послѣ чего вяжутъ 200 рядовъ гладко, оставляя посерединѣ дорожку, которая составляется постоянно изъ двухъ петель, связанныхъ на лѣвую сторону. Приближаясь къ икрамъ, должно начать убавлять петли, сначала черезъ 4 ряда, а потомъ черезъ 3 по обѣимъ сторонамъ дорожки. Такимъ образомъ, должно убавить 21 петлю и тогда вязать опять гладко рядовъ 100, до тѣхъ поръ, пока не начнется вязанье пятки. Для этого должно раздѣлить все количество петель на двѣ иголки совершенно поровну, и иглу, изображающую передъ чулка, оставить, до времени, не вязанною, а на другой должно связать до 40 рядовъ, изъ которыхъ одинъ направо, а другой налѣво исполнять поперемѣнно. Послѣ послѣдняго ряда, слѣдуетъ начать убавлять съ обѣихъ сторонъ дорожки, пока образуется пятка. Тогда поднять петли на иглы справа и слѣва этой пятки; убавлять черезъ каждые 2 ряда на концѣ первой иглы и въ началѣ второй иглы, а потомъ вязать гладко, пока не придется убавлять петли, чтобъ образовать носокъ чулка. Это дѣлается на ровной линіи по обѣ стороны ноги, сначала черезъ каждые 2 ряда,

т. е. до тѣхъ поръ, что останется всего 60 петель; затѣмъ убавлять въ каждомъ ряду и, наконецъ, каждую петлю; дойдя до послѣдней, должно образовать нитку, продернуть ее въ эту петлю, притянуть и—тѣмъ работа оканчивается.

Ковровое вязанье спицами.

При ковровомъ вязаньи ввязываются шерстинки разнаго рода и цвѣтовъ, безъ всякаго распредѣленія узоровъ, а какая шерстинка попадется подъ руку; но можно, однако, ввязывать и съ соблюденіемъ рисунковъ; такъ, напр., узоръ тигровой кожи вяжется соотвѣтствующей тѣнью по указанію ковроваго узора.

Для вязанья берутся суровыя нитки или даже различные остатки бумаги, которая вяжется вдвое. Вяжуть стальными спицами, постоянно 1 спицу съ шерстинками, а 5 спицъ совершенно гладко. Шерстинки берутся равной длины, отъ 7 до 10 цент.; первая и послѣдняя петля этого вязанья вяжутся въ гладь; въ остальномъ же одну петлю обвиваютъ шерстинкой, такъ чтобы концы шерстинки были равной длины и висѣли на одной сторонѣ, пока еще петля не связана, а затѣмъ опять 1 петля вгладь безъ шерстинки. Когда этотъ туръ съ шерстинками будетъ связанъ, то шерстинки еще разъ перевязываются, чтобъ впослѣдствіи онѣ не выдернулись. Работа оканчивается тотчасъ послѣ связаннаго тура съ шерстинками. Когда отдѣльныя полосы будутъ сшиты вмѣстѣ, то слѣдуетъ подшить подкладку изъ американской коричневой клеенки, которая обшивается коричневою шерстяною тесьмой; на всѣхъ углахъ пришиваются три петельки и, кромѣ того, по серединѣ короткихъ сторонъ прикрѣпляются двѣ петельки побольше, а на каждой долевой сторонѣ, на равномъ разстояніи, 4 — 5 петелекъ. На серединѣ каждаго разстоянія этихъ послѣднихъ петелекъ еще пришивается по плоской, обтянутой черной матеріей, пуговкѣ, чтобъ, посредствомъ ихъ и петелекъ, изъ вязаннаго ковра дѣлать различныя приспособленія, напр., накидку для спинки кресла, ковровый мѣшокъ для ногъ, диванную подушку и т. д.

Вязанье крючкомъ.

Тамбурное вязанье. 1) *Цѣпочкой* вяжутъ, сдѣлавъ сначала крючкомъ простую петлю, потомъ крючокъ кладутъ подъ нитку, которую

продергиваютъ въ петлю, образовавъ съ тѣмъ вмѣстѣ новую простую петлю, служащую къ произвольному продолженію цѣпочки. 2) *Цѣльная петля*. Когда цѣпочка достигла желаемой длины, должно ее перевернуть крючкомъ въ предпослѣднюю петлю, положить его подъ нитку, потомъ вытащить ее въ петлю, оставить въ ней крючекъ, положивъ его снова на нитку, и тогда продернуть нитку разомъ сквозь





Рис. 115.

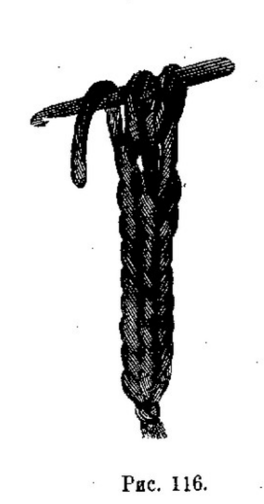


Рис. 116.

обѣ петли. 3) *Столбикъ* дѣлается на цѣпочкѣ и выше цѣльной петли. Для выполненія его, должно положить крючокъ подъ нитку, какъ будто намѣреваясь сдѣлать простую петлю, потомъ слѣдуетъ продѣть его въ петлю цѣпочки и вытащить нитку,—этимъ часть столбика сдѣлана; послѣ чего должно взять нитку на крючокъ и вытянуть сквозь двѣ петли, чѣмъ и вторая часть полонки также оканчивается; послѣ чего остается лишь взять нитку крючкомъ и продѣть ее снова сквозь двѣ петли.

ПЛЕТЕНЬЕ.

Плетенье на шпилькахъ.

Это плетенье весьма просто и скоро въ выполненіи. Для него нужно имѣть особый снарядъ, весьма похожій на грабли, состоящій изъ деревянной планочки въ 2 сант. толщины, въ серединѣ которой прикрѣплены 16 деревянныхъ шпилекъ въ 5 сант. длины и 1—2 толщины. Для начала работы, нитку прикрѣпляютъ къ первому зубцу снаряда, берутъ снарядъ въ лѣвую руку, а правой перекидываютъ на каждый отдѣльный зубецъ по одной петлѣ слѣва направо. Обратно, въ противуположномъ направленіи на каждый зубецъ накидывается вторая петля. Затѣмъ еще дѣлается третій туръ совершенно какъ первый и тогда уже начинаютъ плести. При помощи стальной спицы, нижняя петля на каждомъ зубцѣ проводится черезъ обѣ верхнія петли, такъ чтобъ она лежала за зубцомъ, и тѣмъ обнаруживается весь секретъ этой работы. Надо замѣтить, что нитка, обхватывающая зубцы, образуетъ петли на одной и той же сторонѣ, и что, послѣ перевивающаго тура, на каждомъ зубцѣ должны оставаться еще 2 петли. Только для перваго начала необходимы три, слѣдующіе одни за другими, тура. Послѣ перваго обхватывающаго тура слѣдуетъ перевивающій туръ, и изъ трехъ петель на каждомъ зубцѣ нижняя петля перекидывается черезъ обѣ верхнія. По желанію, можно плести нѣсколькими цвѣтами или полосами въ тѣнь, такъ какъ начинать новую нитку весьма нетрудно: она прикрѣпляется въ концѣ тура. Этимъ плетеньемъ особенно хорошо исполняются шарфы.

Плетенье макраме (узелками).

Для исполненія этого плетенья нужна наклонная подушечка (швейка), на которую туго натягиваются поперечныя нитки, которыя и служатъ основаніемъ плетенья. Нитки для этой работы слѣдуетъ выбирать толстыя, упругія; можно даже употреблять тонкіе снурочки. На нашихъ рисункахъ (рис. 117) ясно показаны: подушка съ натянутыми нитками, а также и начало этой работы, такъ что эту работу не слѣдовало бы описы-

вать, разъ посмотрѣвши рисунки. Для прикрѣпленія нитки для узелковъ употребляется, какъ для обыкновенной бахрамы, длинный крючокъ. Петли, которыя обвиваются висящей правой ниткой вокругъ лѣвой, дѣлаются рукой; затѣмъ узелки дѣлаются крючкомъ и, обвивая узелокъ къ узелку, образуется красивая каемка, къ которой затѣмъ примыкаетъ собствен-

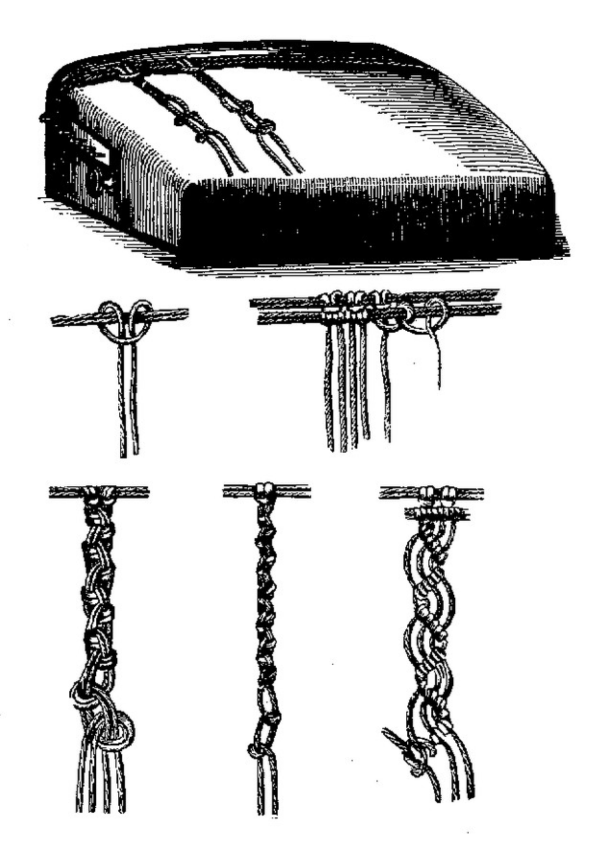


Рис. 117.

но бахрома. Своеобразный узелокъ плетенья образуетъ плотные выпуклые ряды жилокъ, которые въ двухъ противуположныхъ направленіяхъ, отдѣльными и сложными рядами, составляютъ узоръ. Отдѣльное обвиваніе жилокъ дѣлается одинаково; только отъ поворачиванія нитки для узловъ они принимаютъ то или другое направленіе. Вотъ

все что̀ можно было сказать объ этой работѣ, такъ какъ, повторяемъ, взглянувши одинъ разъ на рисунки, можно взяться за исполненіе макраме, не читая нашего описанія.

Подобная бахрома-макраме можеть быть всюду пригодна для занавѣсей, одѣялъ, галстучковъ, ротондъ, шубокъ и пр., и пр.

Филе.

Для этой работы необходима особая иголка для филе (см. рис. 118) и костяная палочка. Филе можно плести изъ бумаги, шелка, шерсти

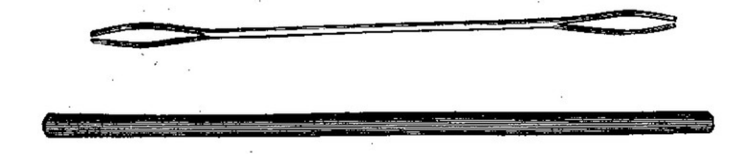


Рис. 118.

и пр. Для начала, на филейную иголку наматываютъ столько шерсти

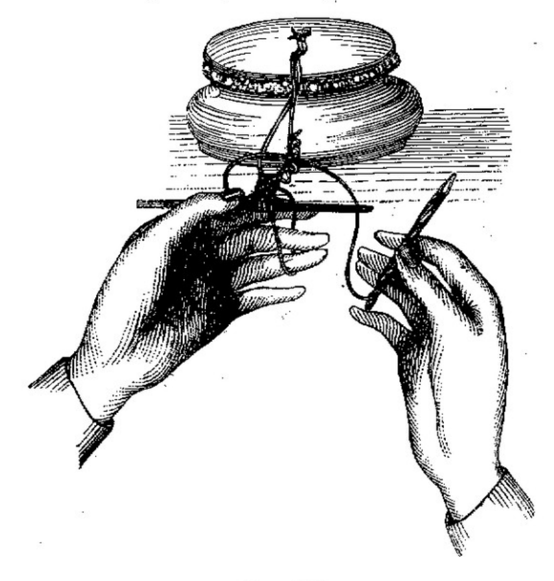


Рис. 119.

или шелку, чтобы она свободно проходила въ филейныя петли. Затѣмъ изъ толстой нитки дѣлаютъ петлю и пришпиливаютъ ее къ швейной

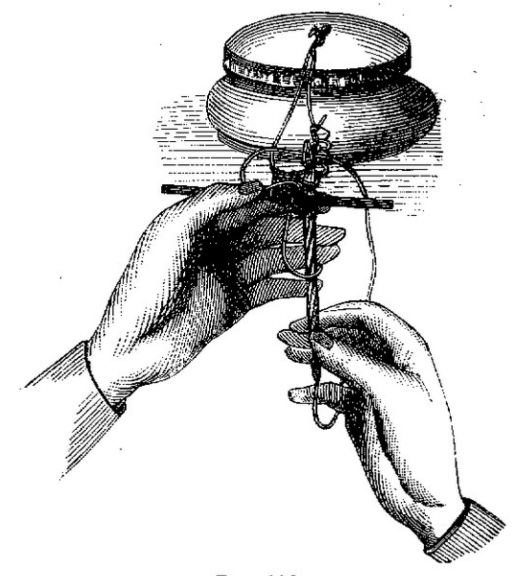


Рис. 120.

подушкѣ (швейка), а конецъ рабочей нитки привязываютъ къ сдѣ-

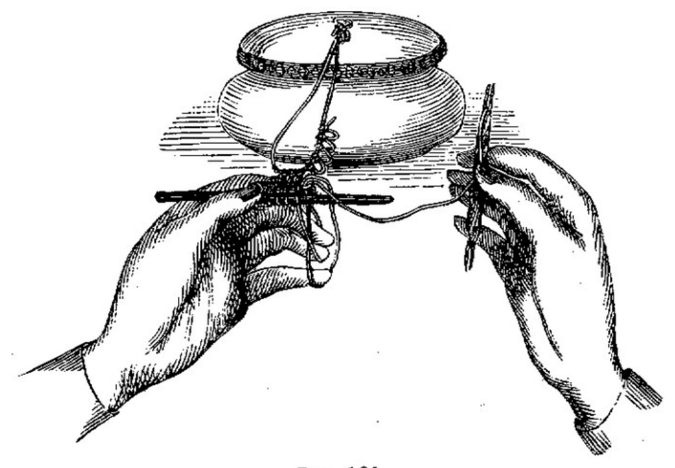


Рис. 121.

ланной ниточной петлѣ. Потомъ берутъ костяную палочку, на которой должны быть сдѣланы петли, въ лѣвую руку, кладутъ ее между большимъ и указательнымъ пальцами, затѣмъ кладутъ рабочую нитку на палочку и на внутреннюю сторону втораго, третьяго и четвертаго пальцевъ лѣвой руки внизъ, выдергиваютъ ее изъ подъ вышеупомянутыхъ пальцевъ наверхъ и потомъ уже кладутъ нитку налѣво, придерживая ее большимъ пальцемъ. На рис. 119 ясно показано положеніе палочки и нитки. Затѣмъ, нитку кладутъ позади втораго, третьяго, четвертаго и пятаго пальцевъ внизъ (см. рис. 120), вслѣдствіе чего образуется вторая нитка, которую держатъ мизинцемъ лѣвой руки. Послѣ всего,

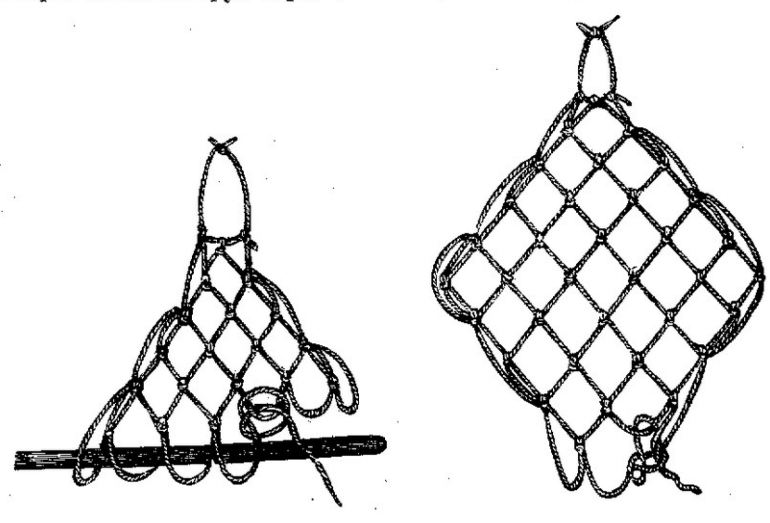


Рис. 122. Рис. 123.

нитку постепенно стягиваютъ, спуская при этомъ сначала петлю, лежащую подъ большимъ пальцемъ, а потомъ уже выдергиваютъ второй, третій и четвертый пальцы изъ петли, которая на нихъ держалась, не выпуская, однако-же, петлю, лежащую на мизинцѣ. Въ заключеніе и эта петля спускается съ мизинца, а узелокъ затягивается. Такимъ образомъ кончается петля; всѣ остальныя петли дѣлаются точно также и составляютъ накидку. Сдѣлавъ извѣстное число накинутыхъ петель, вынимаютъ палочку. Для начала слѣдующаго тура, стягиваютъ узелки и кладутъ иголку не въ петлю, какъ сказано было выше, а въ

накинутую петлю. Такимъ способомъ продолжаютъ филе, не обрѣзая нитокъ и постоянно поворачивая работу. Этимъ способомъ образуется косое филе, такъ какъ изъ петель составляются косыя каро (т. е.

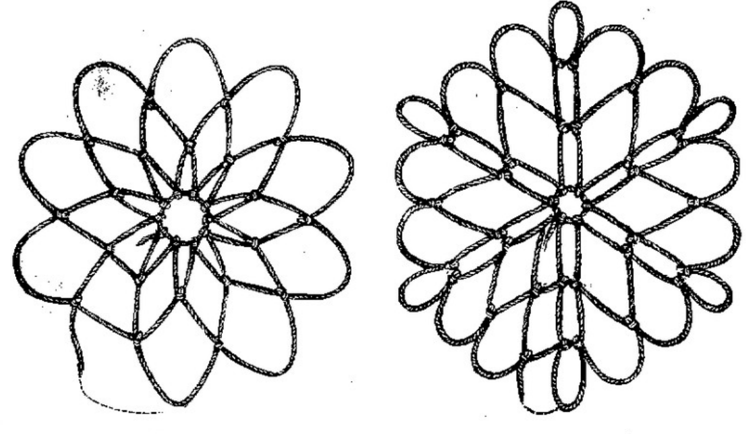


Рис. 124. Рис. 125.

филейныя дырочки). Узелки прямаго филе, состоящаго изъ прямыхъ каро, дѣлаются такимъ же образомъ. Розетки и круглые куски дѣлаются какъ на рис. 124 или какъ на рис. 125.

Филе-гипюръ.

Для этой работы нужно имѣть: нитки или шелкъ, длинную и тонкую канвовую иголку и квадратъ изъ крѣпкой желѣзной проволоки,

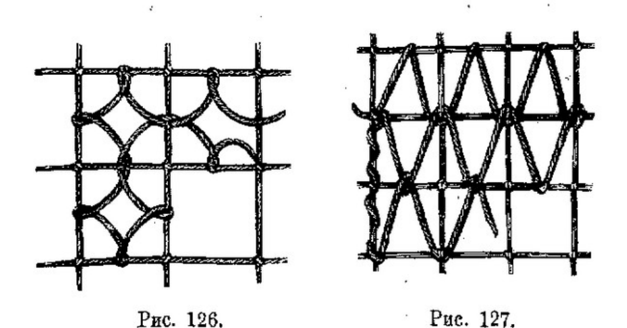


Рис. 126. Рис. 127.

въ который вяиливаютъ филейную основу. Проволочный квадратъ обшиваютъ холстомъ, какъ это дѣлается въ обыкновенныхъ пяльцахъ, и прикрѣпляютъ къ нему стежками всякую петлю филе. Самое испол-

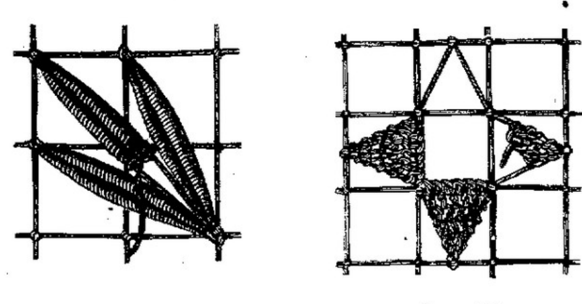


Рис. 128. Рис. 129.

неніе работы весьма легкое: оно представляетъ различныя видоизмѣненія штопальнаго шва, т. е. состоитъ въ захватываніи петель филе въ различныхъ направленіяхъ, то сверху, то снизу. Всѣ эти видоизмѣненія до того ясно обозначены на нашихъ рисункахъ, что намъ остается ихъ дополнить лишь легкими объясненіями.

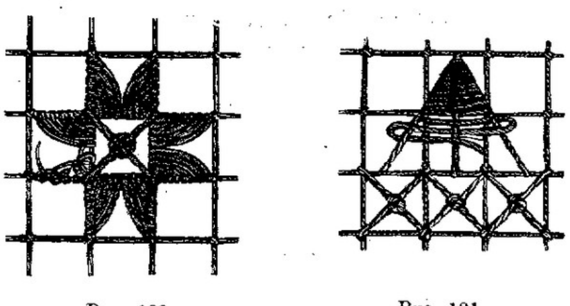


Рис. 130. Рис. 131.

Рис. 126 представляетъ строчку point d'esprit, которая употребляется для фона. Рис. 127 изображаетъ строчку—point d'esprit—зубцами и употребляется для бордюровъ. Рис. 128—point piramide—исполняется штопальнымъ швомъ черезъ двѣ или три протянутыя сверхъ филе нитки. Рис. 130 показываетъ point de feston, состоящій изъ протянутыхъ двухъ нитокъ подъ угломъ и стежковъ выметки, зацѣпляющихъ

стежки предыдущаго ряда. Рис. 129. Здѣсь перехватъ исполняется тамбурнымъ стежкомъ. Рис. 131. Первая дѣлается штопальнымъ швомъ;

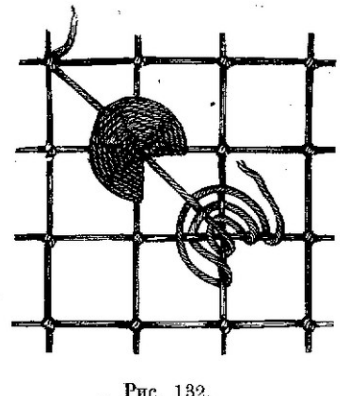


Рис. 132.

вторая состоитъ изъ перекрещивающихся двухъ нитокъ; но когда вто-

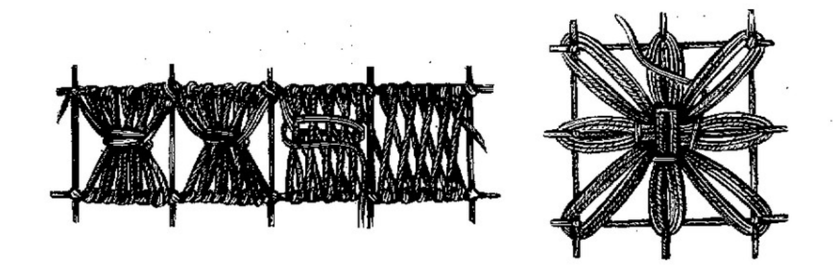


Рис. 133. Рис. 134.

рая нитка обвивается, то, дойдя до перекрещиванія ея съ первой ниткою, центръ обшивается штопальнымъ швомъ, а послѣ этого продолжается

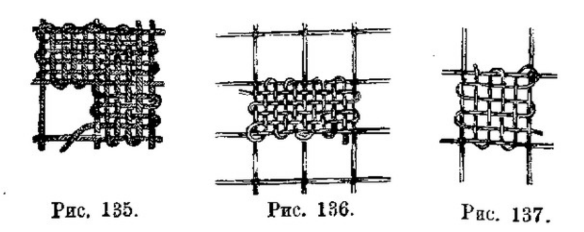


Рис. 135. Рис. 136. Рис. 137.

обвиваніе. Рис. 132 настолько ясенъ, что объясненія къ нему совершенно излишни. Рис. 133—point de faisceau—исполняются такъ: сначала перекрещиванія, протягиваютъ нитки и затѣмъ въ каждой петлѣ филе перехватываютъ тамбурнымъ стежкомъ. Рис. 134—point étoile—состоитъ изъ нитокъ, притянутыхъ нѣсколько разъ въ одномъ и томъ же направленіи и перехваченныхъ штопальнымъ швомъ.

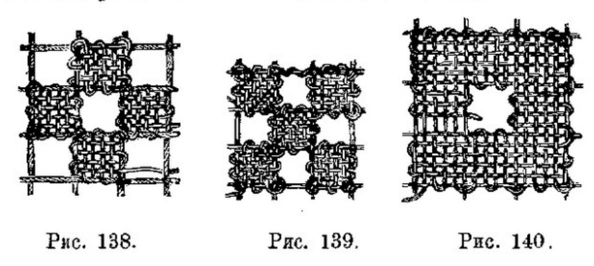


Рис. 138. Рис. 139. Рис. 140.

Въ заключеніе намъ остается сказать, что нитки привязываются при гипюрѣ двойнымъ ткацкимъ узломъ. Если же надо перейти отъ одного квадрата до другого, то обвиваютъ петлю филе, для бóльшей прочности, и такимъ образомъ переводятъ нитку до другаго квадрата.

Основой для гипюра могутъ служить филейные квадраты, прошивки, бордюры, кружево и пр.

Вязанье фриволите (по-англійски).

Англійскій способъ вязанья фриволите гораздо изящнѣе и граціознѣе нашего, и къ тому-же оно дѣлаетъ вязанье быстрѣе и воздушнѣе. Прежде всего для работы требуется особый челночекъ, дѣлаемый обыкновенно изъ кости, дерева и черепахи, и имѣющій видъ продолговатой шпульки, съ намотанными нитками (см. рис. 156 и 157).

Лѣвая рука составляетъ рамку для выполненія фриволите. Кончикъ намотанной на челночекъ нитки (для изученія берется крѣпкая и толстая нитка) кладется вокругъ указательнаго, средняго и безъимяннаго пальцевъ лѣвой руки въ замкнутую петлю, которую, прижимая ногтемъ большаго пальца къ указательному пальцу, постоянно придерживаютъ плотно, а безъимяннымъ пальцемъ держится на небольшомъ разстояніи; среднимъ пальцемъ впослѣдствіи начинаютъ работать. Челночекъ берется въ правую руку за кончикъ между правымъ

большимъ и указательнымъ пальцами, и именно такъ, чтобъ нитка отъ придерживаемаго кончика лежала во внутрь руки. Мизинецъ правой руки держитъ постоянно нитку для петли натянутой. При работѣ мѣняются попеременно два различныхъ рода сплетенія узелковъ,

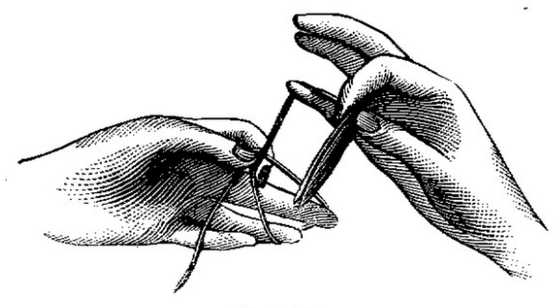


Рис. 141.

причемъ нитка, которой работаютъ, переходитъ то направо, то налѣво, и заодно съ маленькимъ перехватомъ составляетъ одинъ соединенный *двойной узелокъ*.

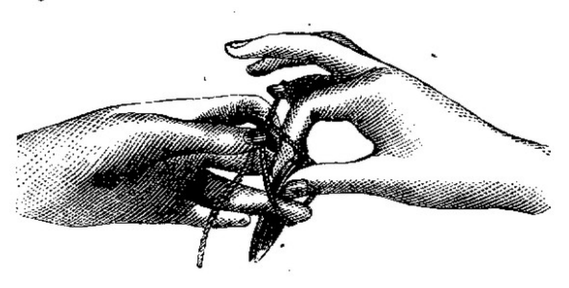


Рис. 142.

На нашихъ рисункахъ показанъ цѣлый рядъ положенія рукъ и самый способъ выполненія, какъ и положеніе нитки и различныя измѣненія при выполненіи двойныхъ узелковъ. Оба сплетенія каждаго двойнаго узелка означаемъ мы *переднимъ* и *окончательнымъ узелкомъ*; петлю, положенную вокругъ лѣвой руки отъ большаго и указательнаго пальцевъ, мы представляемъ *свѣтлой*, а нитка, идущая къ челноку, показана вездѣ *темной*, для болѣе удобнаго и понятнаго обозначенія сплетенія.

Для передняго узелка нитка челночка проводится мизинцемъ правой руки настолько назадъ, чтобы можно было челночкомъ передъ ниткой продернуть впередъ петли (см. рис. 141). Челночекъ проводится въ петлю и верхнимъ кончикомъ между указательнымъ и среднимъ

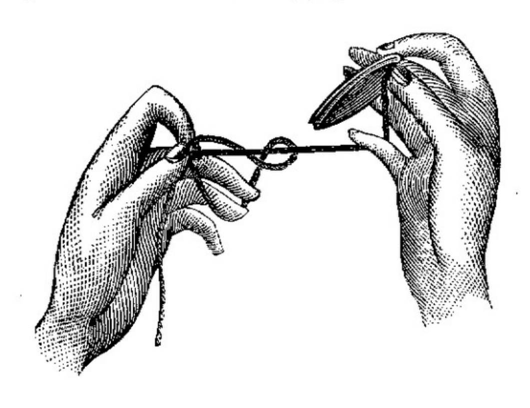


Рис. 143.

пальцами продергивается опять за ниткой петли, не выпуская притомъ челночка. Нитка петли, при введенiи между челночкомъ и указательнымъ пальцемъ, должна свободно проходить, когда челночекъ настолько уже опущенъ, что петля легко спадаетъ съ его верхняго

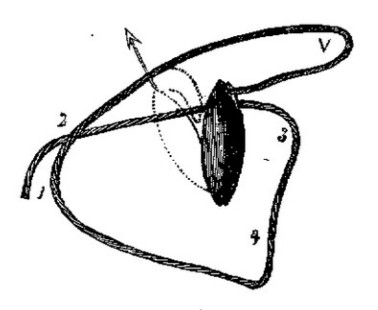


Рис. 144.

кончика; при продергиванiи нитка также легко должна проходить между челночкомъ и большимъ пальцемъ. Если и не при первомъ опытѣ, то этотъ способъ продергиванiя скоро удается. Рисунки 141 и 142 показываютъ положенiе рукъ; рис. 143 даетъ точный и ясный обзоръ какъ

положенія нитокъ, такъ и хода челночка; пальцы лѣвой руки обозначены, а мизинецъ правой руки—римскими цифрами на указанныхъ мѣстахъ; ходъ челночка означенъ вторымъ, легко обведеннымъ челночкомъ, который показываетъ слѣдующее движеніе, а остріе стрѣлки—

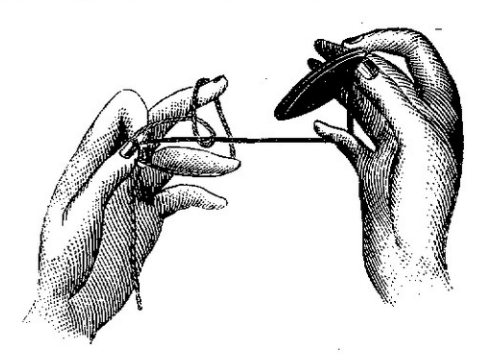


Рис. 145.

слѣдующее направленіе, причемъ самое сплетеніе нитки показано линіей точекъ.

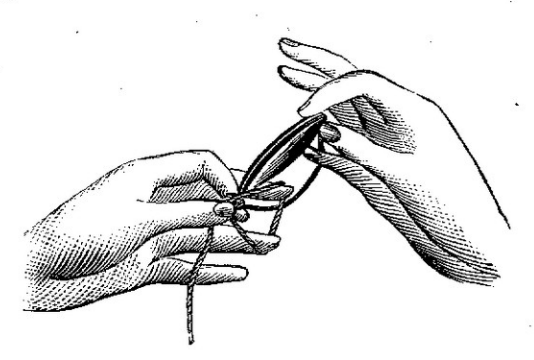


Рис. 146.

Удачно, вокругъ петли, проведенный челночекъ продергивается окончательно, причемъ нитка (темная), идущая отъ челночка, туго притягивается; для этого, на минуту, съ мизинца правой руки спускаютъ нитку и тотчасъ-же средній палецъ лѣвой руки опускаютъ внизъ, чтобы нитка для петли прошла безпрепятственно (см. рис. 144).

Затѣмъ уже среднимъ пальцемъ лѣвой руки, который оставался подъ темной ниткой, опять-таки на туго натянутую нитку черезъ правый мизинецъ, что ясно показано на рис. 145. Такимъ образомъ, оконченное сплетеніе, какъ видно, состоитъ изъ одной свѣтлой нитки, на туго натянутой темной ниткѣ, которая проходитъ прямо черезъ петлю и

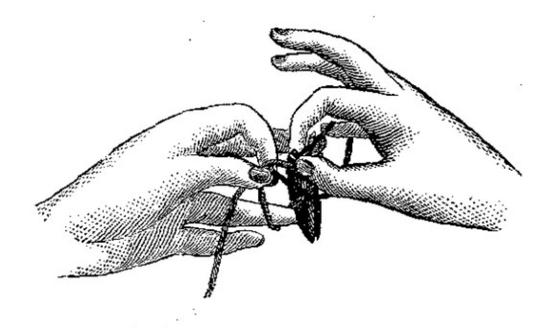


Рис. 147.

впродолженіи всей работы остается подвижной; она легко подвигается взадъ и впередъ. Это главное правило работы. Отъ этой передвижной темной нитки зависитъ удачное выполненіе работы. Слѣдовательно, при образованіи петли, отъ челночка идущая ниточка туго притяги-

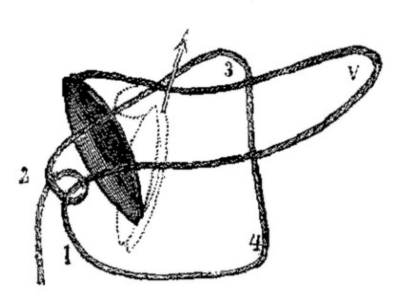


Рис. 148.

вается вправо; если же она хотя одинъ разъ придетъ въ неправильное и свободное положеніе, то нитки спутаются и работа испорчена. Что же касается лѣвой руки, то большой и указательный пальцы, какъ и безъимянный, остаются въ первоначальномъ положеніи; они придерживаютъ петлю, положенную вокругъ руки, и только въ случаѣ, если петля настолько уменьшится (т. е. стянется), что средній

палецъ не можетъ болѣе дѣйствовать, тогда нитка удлиняется, если подтянуть нитку, идущую отъ челночка.

Окончательный узелокъ, который проводится вплоть до передняго узелка и тѣмъ образуетъ двойной узелокъ, отличается, въ сущности,

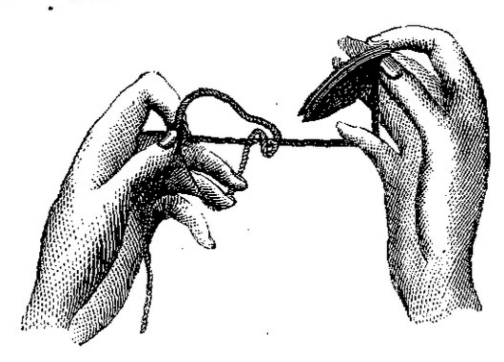


Рис. 149.

отъ передняго узелка только тѣмъ, что челночекъ проводится черезъ петлю сзади къ переду, отчего составится сплетеніе узелка противуположное первому. Такъ-же точно, какъ при первомъ узелкѣ на рис. 146 и 147 мы показываемъ положеніе рукъ, и рис. 148 показываетъ,

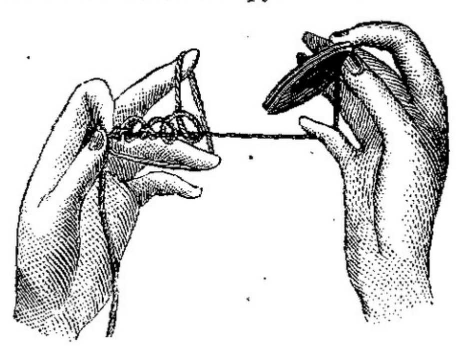


Рис. 150.

какъ челночкомъ достигается сплетеніе нитокъ. Рисунокъ 149 изображаетъ на туго натянутой ниткѣ челночка образовавшуюся петлю; рис. 150 показываетъ такую-же петлю, притянутую кверху и заодно изобра-

жается, какъ составляются много употребляемыя, такъ называемыя, маленькія *пико*. Какъ видно, пико образуется тогда, когда послѣ сдѣланнаго двойнаго узелка, при задергиваніи петли вверхъ слѣдующаго передняго узелка оставляется промежутокъ въ $^1/_4$ цент. величины, и

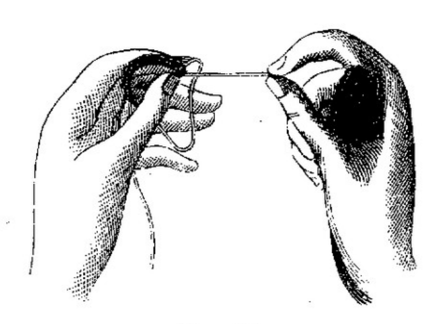


Рис. 151.



Рис. 152.

при дальнѣйшемъ задерживаніи ряда узелковъ выдается въ видѣ петельки.

Если сдѣлано, при правильномъ измѣненіи передняго и окончательнаго узелка, смотря по рисунку, извѣстное число узелковъ—съ

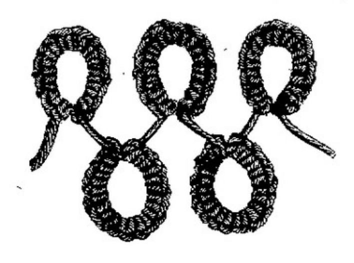


Рис. 153.

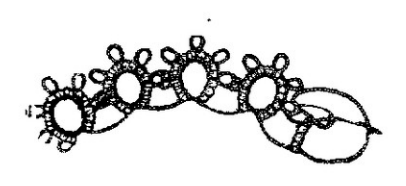


Рис. 154.

пико или безъ оныхъ—то этотъ рядъ узелковъ придерживается большимъ и указательнымъ пальцами лѣвой руки; всѣ-же остальные пальцы сгибаются, чтобы они отнюдь не мѣшали, и тогда правой рукой нитка туго притягивается, что ясно указано на рис. 151.

Рисунокъ 152 показываетъ оконченную задернутую дугу.

На рис. 153 изображенъ рядъ такихъ дугъ фриволите, прилегающихъ одна къ другой (для прошивочекъ и пр.), поперемѣнно падаю-

щихъ то въ одну, то въ другую сторону. Отдѣльныя дуги соединяются между собой на болѣе близкомъ или дальнемъ разстояніи. Для этого, при началѣ новой дуги, петля вокругъ лѣвой руки, смотря по приложенному рисунку, дѣлается ближе или дальше отъ только что оконченной дуги.

Рис. 154 изображаетъ рядъ дугъ, украшенныхъ пико, и заодно показываетъ, какъ прикрѣпляются отдѣльныя дуги къ ихъ пико. Для первой дуги дѣлаютъ: 4 двойныхъ узелка, 1 пико, затѣмъ два двойныхъ узелка и еще 4 пико, раздѣленныя двумя двойными узелками; наконецъ, еще 4 двойныхъ узелка и, затѣмъ, сдѣланный рядъ узелковъ съ 5 пико стягиваютъ въ одну дугу. Для каждой слѣдующей дуги дѣла-

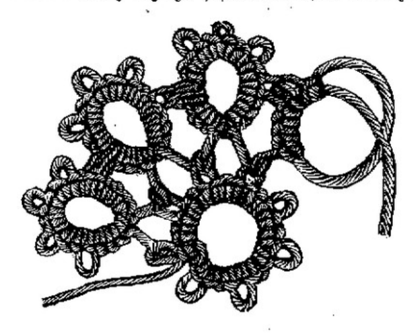


Рис. 155.

ются: 4 двойн. узелка, затѣмъ, при помощи какой нибудь иголки (тамбурной или толстой булавки), проводятъ нитку положенной петли вокругъ лѣвой руки, изъ которой дѣлаются узелки, черезъ послѣднее пико предыдущей дуги и черезъ эту петлю проводится челнокъ и нитка крѣпко задергивается, такъ что образовавшаяся петля въ пико предыдущей дуги составила бы такое же сплетеніе узла, какъ и всѣ остальные узелки на подвижной ниткѣ. Это присоединеніе идетъ вмѣсто перваго пико дѣлаемаго ряда узелковъ, который плетется почти точно такъ-же, какъ предыдущій, а именно: 2 двойн. узелка, еще 4 пико, раздѣленныя двумя двойными узелками, и наконецъ 4 двойныхъ узелка, и затѣмъ дуга стягивается.

Такимъ же образомъ, какъ это соединеніе 2 пико, скрѣпляются вмѣстѣ два противуположныхъ ряда или сдѣланныхъ въ кружокъ дугъ, образующихъ розетку (см. рис. 155). Такое соединеніе рядовъ

или туровъ дѣлается часто передъ началомъ дуги, причемъ, нитки челночка также петлей вводятся въ означенное пико оконченнаго ряда, черезъ эту же петлю проводится челночекъ и тогда уже нитка туго стягивается. Для выполненія подобныхъ сплетеній, которыя случаются очень часто, есть особенно полезный маленькій снарядъ, такъ называемое колечко для фриволите; у кольца на цѣпочкѣ виситъ булавка. Кольцо надѣвается на большой палецъ, или на тотъ палецъ, который не участвуетъ въ работѣ фриволите, а именно, на мизинецъ лѣвой руки такъ, чтобы булавка всегда была подъ рукой. На рис. 161 изо-

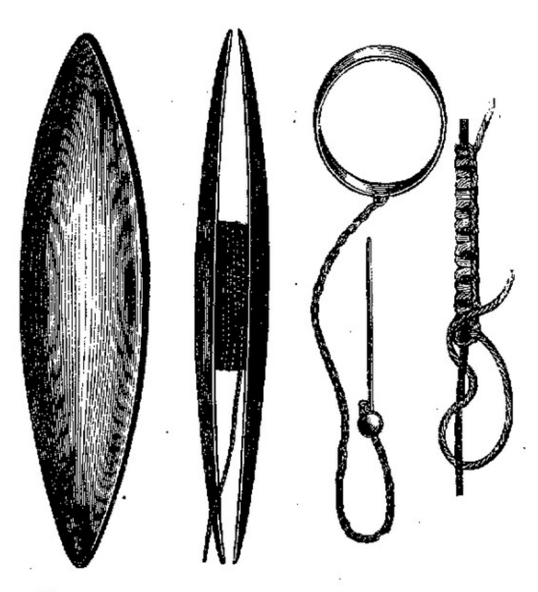


Рис. 156. Рис. 157. Рис. 158.

браженъ этотъ снарядъ. Впрочемъ, его можно, съ удобствомъ, замѣнить обыкновенной булавкой или тамбурнымъ крючкомъ. При нѣкоторомъ упражненіи и при тщательномъ выполненіи указанныхъ правилъ, наши читательницы легко ознакомятся съ основными правилами фриволите, а потому имъ можно будетъ безъ особеннаго труда выполнять самые сложные рисунки. Очень красивый родъ простыхъ фриволите— это такъ называемый Жозефиновъ узелъ (рис. 159); его часто примѣняютъ въ видѣ украшенія на соединяющей ниткѣ, и т. п. Онъ состоитъ

изъ 4 или болѣе сплетеній узелковъ, и именно изъ окончательныхъ узелковъ, которые, при назначенномъ числѣ, плотно сдвигаются вмѣстѣ; передъ затягиваніемъ челночекъ проводится сверху внизъ въ петлю, положенную вокругъ руки, такъ что, какъ видно, протянутая нитка остается подъ оконченнымъ жозефиновымъ узломъ.

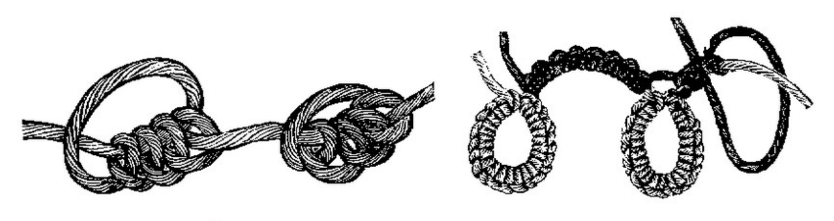


Рис. 159. Рис. 160.

Изъ фриволите въ одну нитку дѣлаются только замкнутыя дуги, которыя можно сдѣлать круглыми и продолговатыми, болѣе или менѣе затянутыми, но никогда нельзя ихъ дѣлать открытымъ полукругомъ или тому подобной формой, потому что стягивающая нитка и нитка отъ сдѣланныхъ узелковъ придуться плотно одна къ другой. Поэтому, обыкновенно, берутся двѣ нитки для дѣланія фриволите и ими достигается безконечное разнообразіе рисунковъ. Берется отдѣльная нитка,

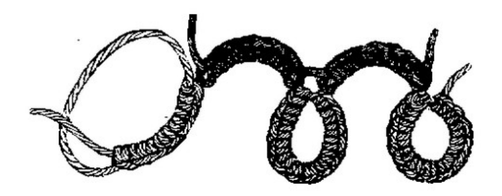


Рис. 161.

которою и обнимаютъ руку петлей, и второй ниткой, идущей отъ челночка, дѣлаются узелки. Если потребуетъ узоръ, чтобы узелки были поперемѣнно сдѣланы то одной, то другой ниткой, то обѣ нитки наматываются на одинъ челночекъ; въ противномъ же случаѣ, на челночкѣ наматывается только та нитка, на которой дѣлаютъ узелки. Еще надо замѣтить, что когда работаютъ нитками открытый полукругъ, то стягивающая нитка должна лежать между двумя нитками петли, такъ

чтобы конецъ нитки, обнимающій руку, оставался висѣть свободно и держался бы только большимъ пальцемъ лѣвой руки, и онъ ежеминутно можетъ быть спущеннымъ: отъ этого образуется прямой, гладкій рядъ узловъ, что и изображено на рисункѣ 160. Рис. 161 показываетъ гладкій полукругъ соединенныхъ дугъ, выполненіе которыхъ видно по различному цвѣту нитокъ: рис. 161 изображаетъ простое сплетеніе дугъ изъ одной нитки.

На рис. 162 показанъ двойной рядъ дугъ съ перевитой соединяющей ниткой, причемъ одна изъ двухъ нитокъ, лежащая снаружи, долж-

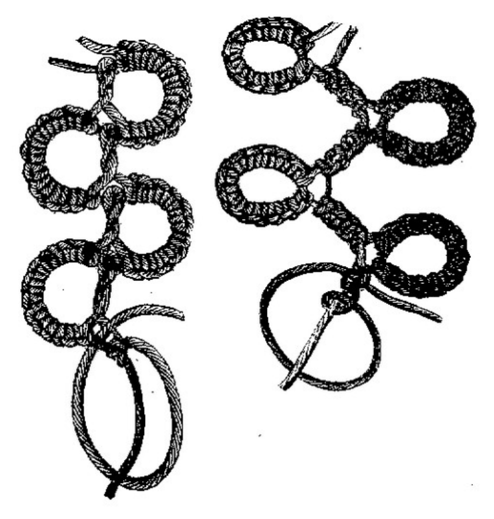


Рис. 162. Рис. 163.

на составить дугу, что уже изображено на рисункѣ съ различными нитками.

Наконецъ рис. 163 изображаетъ еще особый родъ узелковъ двумя нитками. Положенная вокругъ руки петля должна при этомъ своими обоими концами захватить стягивающую нитку, причемъ, послѣдняя, не такъ какъ при вышеописанномъ способѣ затягиванія, остается лежать между двумя концами петли, а передъ ней, какъ изображено на рис. 163. Придерживается также идущая отъ челночка нитка петли, продергивается затѣмъ, передъ затягиваніемъ петли сверху внизъ, чрезъ открытую петлю, почему нитка и кажется перевитой.

Гдѣ постоянно работается двумя нитками, тамъ надо замѣтить. что только что оконченная дуга должна приходиться внизъ, а дуга съ перевитой ниткой, напротивъ, должна лежать вверхъ. Такимъ образомъ нитки никогда не перепутаются, но станутъ лежать одна передъ другой, совершенно ровно.

Русское кружевное плетенье.

Для плетенья всякихъ кружевъ необходимо имѣть круглый валикъ изъ какой нибудь матеріи, набитый волосомъ или соломою (рис. 164), и особыя деревянныя палочки, называемыя *коклюшками*, на которыя наматываются нитки. Выбравъ узоръ кружева, приготовляютъ

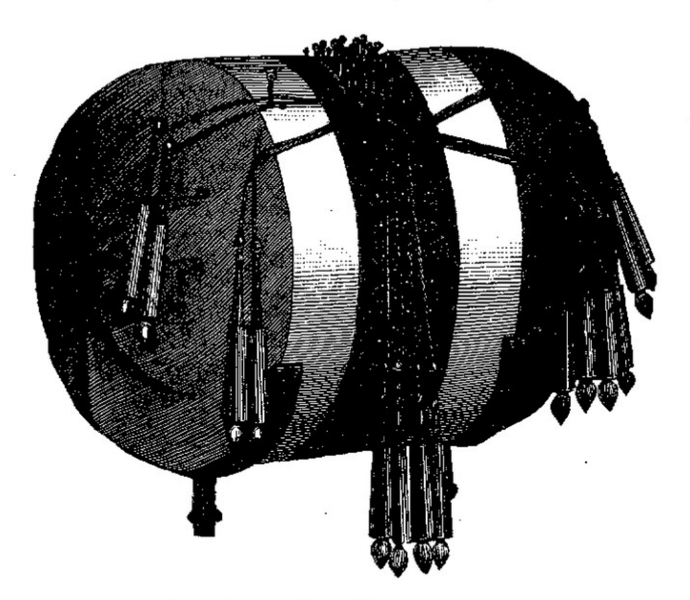


Рис. 164.

сколокъ, т. е. на полоскѣ бумаги намѣчаютъ главныя точки узора булавочными наколами, и этотъ сколокъ прикрѣпляютъ къ валику (рис. 164). Каждую изъ нитокъ, достаточной длины, предназначаемыхъ для работы, навиваютъ на коклюшки такъ, чтобы на каждомъ концѣ нитки была коклюшка; поэтому, надо имѣть столько *паръ* коклюшекъ, сколько

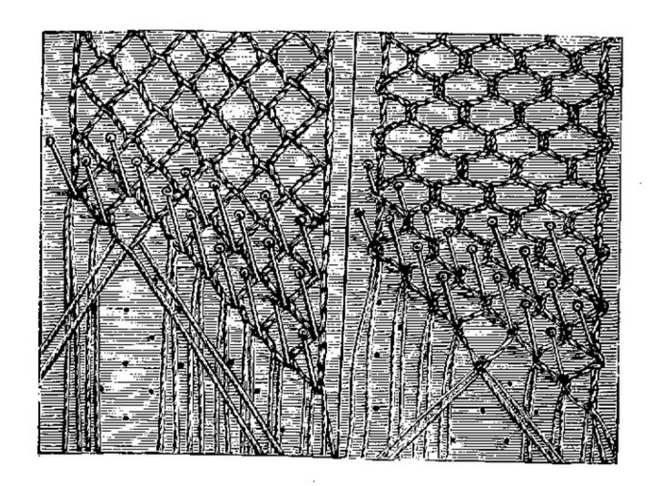


Рис. 165. Рис. 166.

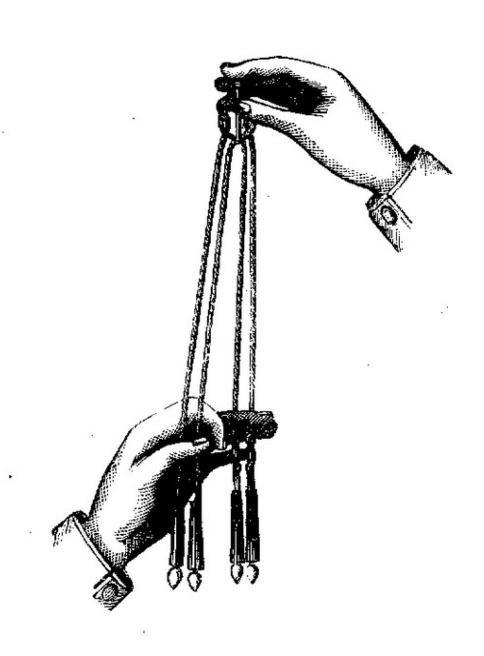


Рис. 167.

нитокъ употребляется для работы. Само собою разумѣется, что чѣмъ шире предполагаемое кружево, тѣмъ бо́льшее число оно требуетъ нитокъ и коклюшекъ. Въ русскихъ кружевахъ можно отличить всегда нѣсколько видовъ плетенья, изъ которыхъ составляютъ узоръ: *полотнянка* или *холстинка* (рис. 168), *рѣшетка* (рис. 165), *двойная рѣшетка*

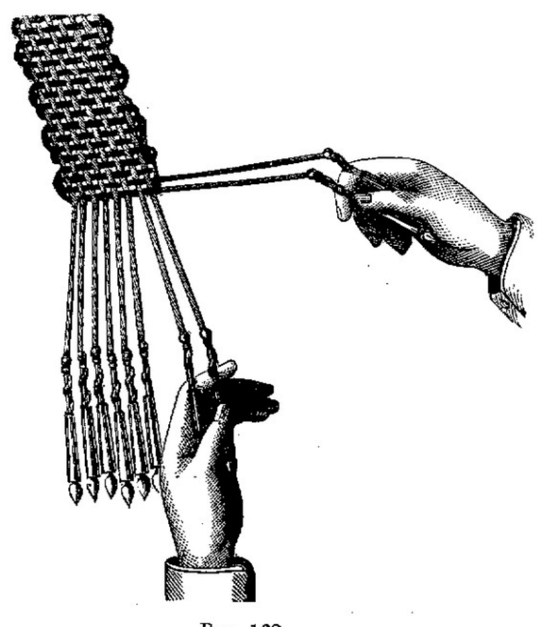


Рис. 168.

(рис. 166) и др., а мы покажемъ, какъ исполняются главнѣйшія изъ нихъ. На рис. 168 показана холстинка въ пять нитокъ, т. е. въ десять паръ коклюшекъ. Для начала втыкаются четыре булавки подъ-рядъ и черезъ каждую изъ нихъ перекидывается нитка съ коклюшками, а пятая пара коклюшекъ производитъ *перевивку*, какъ ясно показано на рисункѣ.

Рѣшетка (рис. 165) служитъ какъ бы фономъ кружевнаго узора и исполненіе ея можно видѣть на рисункахъ 167 и 169. *Двойная рѣшетка* (рис. 166) дѣлается почти такъ-же, съ тою разницею, что когда сдѣланъ

рядъ *рѣшетки*, то пары коклюшекъ перевиваются между собою два или три раза и образуютъ столбики, послѣ чего втыкается булавка, пары опять расходятся и перевиваются съ сосѣдними парами. Въ обыкновенной рѣшеткѣ получаются квадратики, какъ въ филе, а двойная рѣшетка состоитъ изъ шестиугольниковъ. Обыкновенно въ

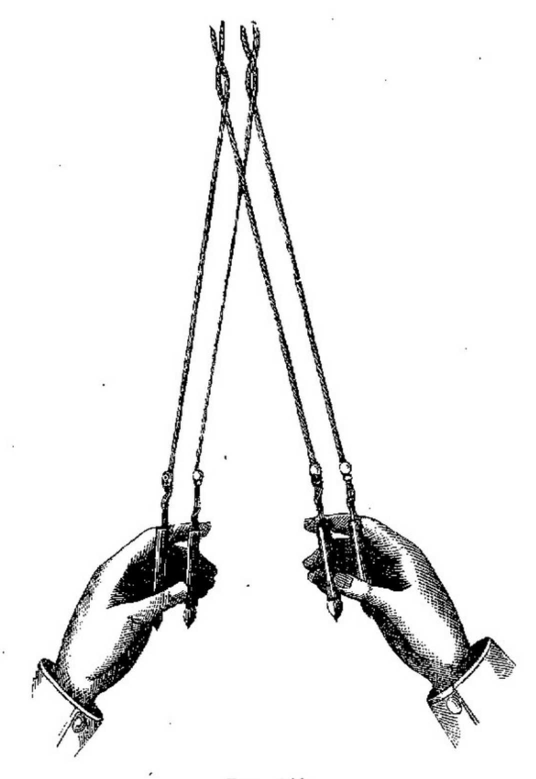


Рис. 169.

кружевномъ плетеньи одна или двѣ нитки бываютъ толще остальныхъ или другаго цвѣта и называются *сканью*. Фонъ можно дѣлать такъ-же, какъ рис. 170, и исполненіе его мало разнится отъ предыдущихъ.

Трудно было бы объяснять въ малѣйшихъ подробностяхъ процессъ плетенья кружевъ, да въ этомъ и нѣтъ надобности: навыкъ является

очень скоро, а для нихъ достаточно того, что мы сказали, если внимательно всмотрѣться въ наши рисунки. Небольшой узоръ, въ кото-

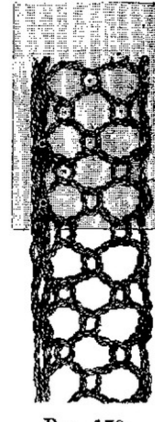


Рис. 170.

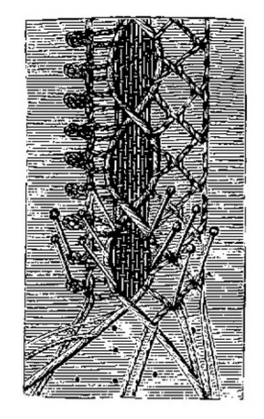


Рис. 171.

ромъ можно замѣтить сочетаніе рѣшетки съ холстинкой, показанъ на рис. 171.

Вышиванье по тюлю.

Работа эта, сама по себѣ очень легкая, даетъ хорошее подражаніе кружевнымъ вещамъ и требуетъ мало времени. Тюль выбирается съ

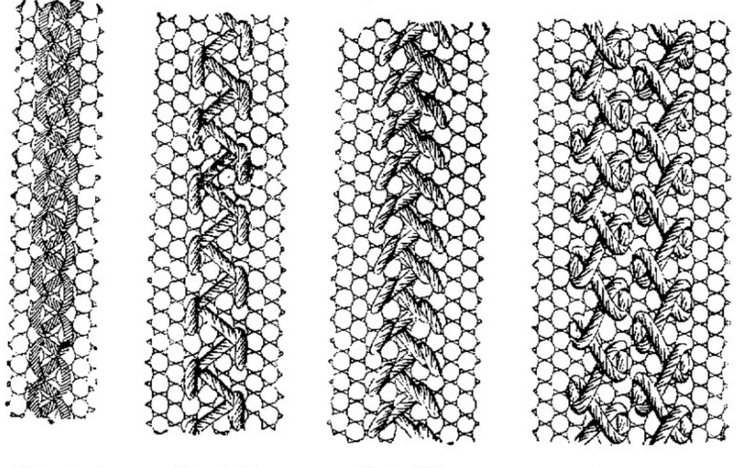
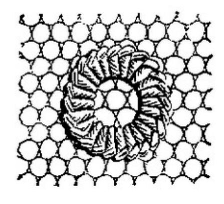


Рис. 172. Рис. 173. Рис. 174. Рис. 175.

крупными отверстіями, такъ называемый греческій; нитки для вышиванья должны быть соотвѣтствующей толщины. Вышиванье произво-



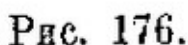


Рис. 176.

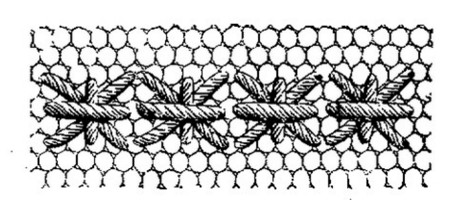


Рис. 177.

дится, по выбранному рисунку, разными швами, которыхъ существуетъ множество. Для образца мы даемъ нѣсколько рисунковъ швовъ для

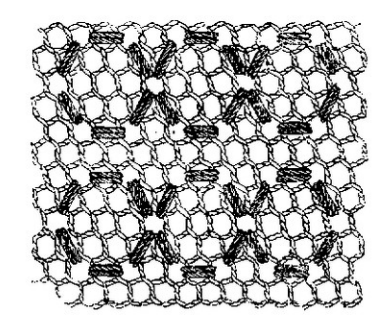


Рис. 178.

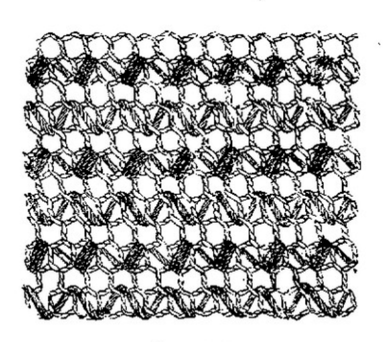


Рис. 179.

вышиванья по тюлю. Объясненій никакихъ не нужно, такъ какъ работа эта не требуетъ знанія какихъ-либо особыхъ пріемовъ.

ИСКУССТВЕННЫЕ ЦВѢТЫ.

Бумажные цвѣты.

Бумажные цвѣты дѣлаются очень просто и скоро. Матеріалъ для ихъ дѣланія потребуется слѣдующій: бумага разныхъ сортовъ и цвѣтовъ *), средней толщины жженая проволока, вата, ножницы, гумми-

*) При дѣланіи цвѣтовъ, употребляется такъ называемая шелковая бумага.

арабикъ или вишневый клей и, наконецъ, нѣкоторые снаряды, какъ кисточка, щипчики и шарики (рис. 185). Такъ какъ пріемы работы лучше всего можно понять на практикѣ, то мы начнемъ съ хорошенькаго цвѣтка «Рыцарская шпора».

Прежде всего, приступая къ самой работѣ, нужно нарѣзать изъ средней толщины папки четыре фигуры звѣздочекъ, о шести лепесткахъ каждая (рис. 180), долженствующія служить выкройками лепест-

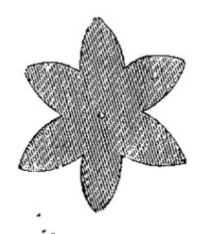


Рис. 180.

ковъ. Такія папочныя звѣздочки накладываются на шелковую розовую бумагу, сложенную на 8 частей, обводятся карандашемъ, или-же, просто, вырѣзаются изъ вышесказанной розовой бумаги, по папочной выкройкѣ, сразу восемью подобныхъ звѣздочекъ, которыя будутъ изображать у насъ лепестки цвѣтка. Какъ только подобныя звѣздочки вырѣзаны,— сейчасъ-же надо въ центрѣ ихъ проколоть по дырочкѣ, въ которыя, впослѣдствіи, проводится проволока.

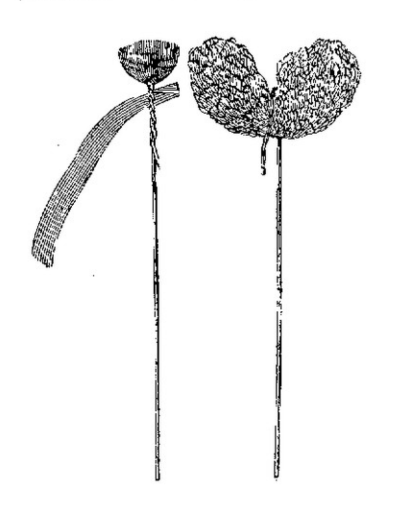
Вырѣзанныя, по такимъ выкройкамъ, звѣздочки въ первоначальномъ видѣ не годны для дѣланія цвѣтовъ; почему ихъ нужно отдѣ-



Рис. 181.

лать, т. е. придать имъ соотвѣтствующую форму, что дѣлается слѣдующимъ образомъ: берутъ на вогнутую ладонь лѣвой руки одну звѣздочку и придавливаютъ ее большимъ шарикомъ снаряда, изображеннаго на рис. 181, причемъ мускулъ лѣваго большаго пальца долженъ быть въ движеніи, а снарядъ можно слегка вертеть до такой степени, чтобы на звѣздочкѣ оказалось углубленіе, а по краямъ

ея — мелкія складочки. Понятно, съ перваго урока эти углубленія и складочки будутъ принимать неправильныя формы, но съ небольшимъ навыкомъ работа пойдетъ хорошо. Чтобы его привести въ законченный видъ, нужно положить его снова на ладонь лѣвой руки, но такъ, чтобы закругленные кончики были обращены внизъ, и затѣмъ середина его опять закругляется, но уже въ обратную сторону, что придаетъ ему форму колокольчика. Когда лепестки совершенно готовы, — остается сдѣлать для нихъ стебель, что исполняется такъ: берутъ жженую проволоку, загибаютъ конецъ ея крючкомъ и, какъ показано на рис. 182, вкладываютъ въ этотъ крючокъ немного ваты, послѣ чего крючокъ пригибается плотнѣе и вся проволока крѣпко закручивается, а вата ровно



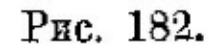


Рис. 182.

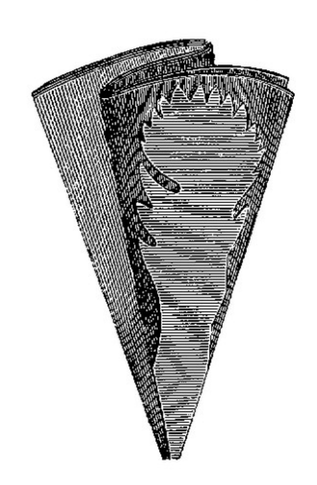
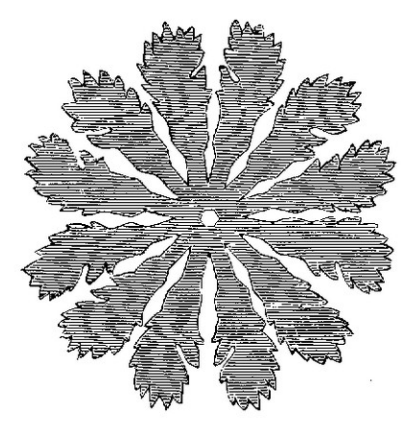


Рис. 183.

обрѣзается ввидѣ кисточки. Подобный стебелекъ съ тычинками изображенъ на рис. 182. Стебелекъ оканчивается обматываніемъ бумагой, для чего зеленую бумагу рѣжутъ на тонкія полоски и обматываютъ ими стебель, начиная сверху, придерживая полоску бумаги между большимъ и указательнымъ пальцами лѣвой руки, тогда какъ правая вертитъ самый стебель справа налѣво. Затѣмъ, посредствомъ кисточки, вату, изображающую тычинки, покрываютъ гумми-арабикомъ или вишневымъ клеемъ и обмакиваютъ ее въ пшенную крупу, выкрашенную зеленой краской. Пока тычинки сохнутъ, изъ зеленой глянцовитой бумаги на-

рѣзывается зелень, которая потомъ завивается, при помощи тупаго конца ножницъ.

Теперь, когда составныя части цвѣтка совершенно готовы, остается ихъ соединить, чтобы образовать цѣлый цвѣтокъ. Для этого щипчиками берется отдѣльно самый меньшій, закругленный листокъ и надѣвается на стебель, причемъ подъ ватой тычинокъ намазывается гумми-арабикомъ и придвигается къ самой тычинкѣ, послѣ чего этотъ листикъ плотно прижимается, чтобы гумми-арабикъ плотнѣе прилегалъ къ нему; затѣмъ надѣваютъ такимъ-же образомъ слѣдующій листокъ и т. д., до послѣдняго. При надѣваніи листковъ нужно имѣть въ виду то, чтобы каждый лепестокъ предыдущаго ряда падалъ зубчиками своими между промежутками слѣдующаго ряда. По такому образцу дѣлаются всѣ остальные цвѣты, послѣ чего они прививаются



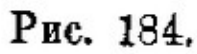


Рис. 184.

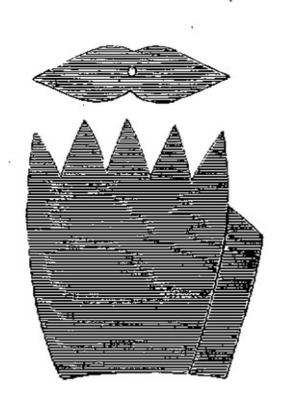


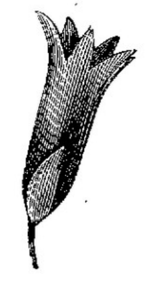
Рис. 185.

къ общему стеблю, который, впослѣдствіи, обвивается полосками бумаги, а въ концѣ послѣднихъ цвѣтовъ зеленью.

Для втораго опыта можно взять «махровую гвоздику»—весьма красивый цвѣтокъ, но едва-ли болѣе трудный въ исполненіи, чѣмъ «рыцарская шпора». Для нея потребуется гладкая шелковая бумага темно-краснаго цвѣта съ небольшими крапинками, затѣмъ желтая бумага съ краснымъ или-же бѣлая съ краснымъ, зеленая бумага для листьевъ и стеблей, опахало отъ гусинаго пера и все то, что было указано выше.

Приступая къ кройкѣ лепестковъ для гвоздики, берется шелковая бумага и нарѣзывается полосами въ 10 цент. ширины; эти полоски

берутся по двѣ, чтобы заодно вырѣзать два круга лепестковъ; каждый кругъ складывается пополамъ, и затѣмъ продолжаютъ складывать, по загибамъ квадрата, составляя четвертую часть круга. Затѣмъ, какъ показываетъ рис. 183), сложенный вчетверо кругъ опять складывается на три части, плотно означая загибы. Наконецъ (по указанію рис. 187), на сложенный кругъ кладется картонная выкройка лепестка и обводятся аккуратно карандашемъ всѣ контуры рубчиковъ, которые затѣмъ тщательно вырѣзываются; чтобы образовать въ центрѣ лепестковъ отверстіе, какъ это было и въ первомъ урокѣ, внизу острый конецъ сложеннаго круга немного срѣзается. Чтобы кругъ цвѣтка изъ двѣнадцати лепестковъ болѣе походилъ на настоящій цвѣтокъ (на рис. 184 показанъ такой кругъ), то передъ тѣмъ, когда его разнимаютъ, нижній конецъ зубчатой формы берется между тремя первыми



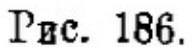


Рис. 186.

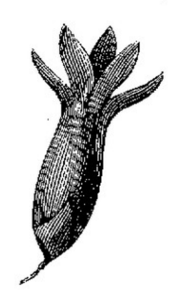


Рис. 187.

пальцами лѣвой руки, а тремя пальцами правой руки между кускомъ тонкаго мягкаго полотна, нѣсколько разъ крутятъ выкройку слѣва на право; затѣмъ уже кругъ осторожно развертываютъ, а наружные концы гладко расправляются. Такимъ образомъ, восемь кружковъ листьевъ составятъ полный большой цвѣтокъ гвоздики; четыре-же кружка лепестковъ достаточно для маленькихъ цвѣтковъ. Чашечка вырѣзывается, по выкройкѣ, изображенной на рис. 185, изъ зеленой бумаги, какъ бы покрытой инеемъ; на кончикахъ зубчики сгибаются въ одну сторону, а внизу—въ другую, послѣ чего чашечка склеивается такъ, чтобы зубчики отгибались снаружи. На довольно толстую проволоку, въ 20—22 цент. длины, привязываютъ нѣсколько усиковъ отъ гусинаго пера и завиваютъ ихъ. Затѣмъ стебель завертываютъ въ очень тонкій слой ваты, послѣ чего сверхъ все обертываютъ зеленой шелковой бумагой, по вышеобъясненному способу. Кружки лепест-

ковъ надѣваются отдѣльно, между ними снизу смазываются гумми-арабикомъ и каждый разъ придавливаются правой рукой на томъ мѣстѣ, гдѣ оканчиваются зубчатые разрѣзы, чтобы плотнѣе прилегали къ серединѣ. Наконецъ, въ середину цвѣтка вдергивается чашечка цвѣтка, смазанная внутри гумми-арабикомъ, и въ нее вдергиваютъ еще маленькую форму (см. рис. 185) изъ двухъ листьевъ,

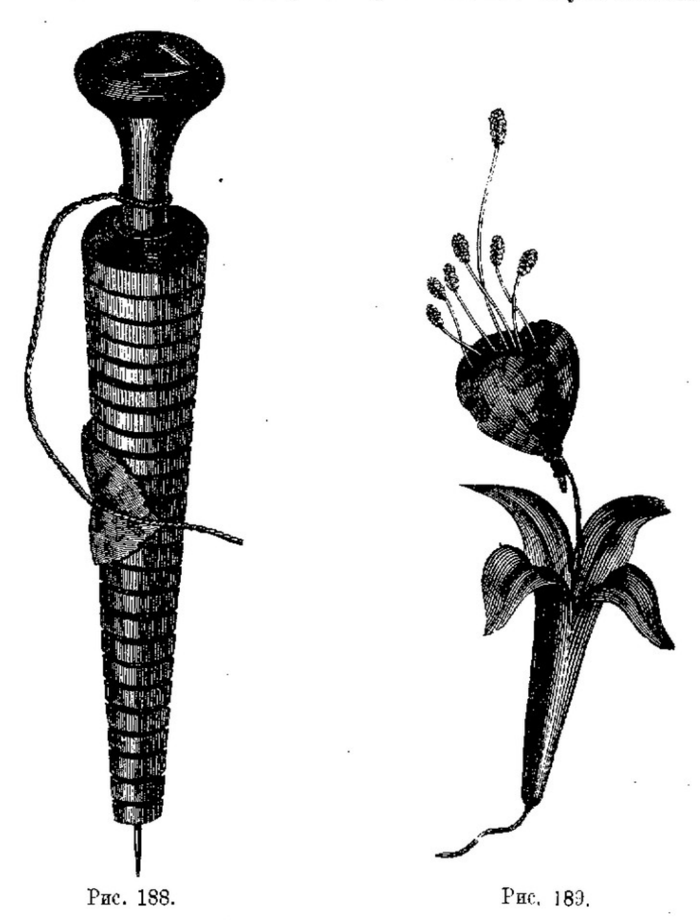


Рис. 188. Рис. 189.

изъ зеленой бумаги, обмазанную также гумми-арабикомъ. Листья дѣлаются изъ заостренныхъ полосокъ $^1/_2$ церт. ширины и 12 длины. Они вырѣзываются изъ зеленой бумаги, покрытой какъ-бы инеемъ; вдлину они сгибаются, насколько это возможно, пополамъ, иногда

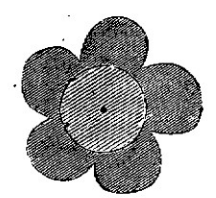
немного скругливаются и прикрѣпляются вокругъ стебля по три или четыре листика, а затѣмъ обматываются зеленой шелковой бумагой. Для приданія стеблю свойственныхъ ему узловъ, слѣдуетъ, передъ тѣмъ какъ наклеивать листъ, или обматывать стебель бумагой, обмазать извѣстное мѣсто стебля ватой и затѣмъ на нее наклеивать листъ, или обмотать бумагой. Бутоны и чашечки, показанные па рис. 186, лучше дѣлать изъ воска, такъ какъ дѣлать изъ бумаги ихъ очень копотно, да и время можно потерять гораздо болѣе, чѣмъ за цѣлымъ букетомъ гвоздики. Подобные бумажные бутоны дѣлаются различными машинками, которыя не всегда можно бываетъ достать въ нашихъ отдаленныхъ отъ столицъ городахъ; но за то бутоны, чашечки и даже листья можно пріобрѣсти очень дешево въ цвѣточныхъ магазинахъ. Во всякомъ-же случаѣ, попытаемся объяснить наиболѣе простой способъ дѣланія бутоновъ. Для этого можно съ помощью выкройки (рис. 185) приготовить чашечку (рис. 186), но съ тѣмъ измѣненіемъ, чтобы отогнутые зубцы чашечки вогнуть какъ можно болѣе во внутрь, такъ чтобы концы зубцовъ всѣми своими ребрами приходились другъ къ другу, далѣе ихъ, т. е. концы зубчиковъ нужно склеить, и у насъ получится бутонъ, который будетъ немного хуже машинныхъ, но за то лучше восковыхъ.

Для третьяго опыта возьмемъ «фуксію». Для нея матеріалъ слѣдующій: ярко-красная и темно-лиловая шелковая бумага, свѣтло и темно-зеленая бумага для листьевъ, коричневая бумага для обвиванія, тоненькая (№ 16) проволока, красныя нитки, мелкая крупа, маленькія зеленыя восковыя чашечки и деревянный снарядъ по рис. 187.

Для фуксіи матеріалъ сложнѣе матеріаловъ предыдущихъ цвѣтовъ, почему и самый цвѣтокъ исполняется нѣсколько труднѣе ихъ. Фуксіи, какъ извѣстно, бываютъ различныхъ цвѣтовъ, почему и не слѣдуетъ ставить непремѣннымъ условіемъ лишь тѣ цвѣта, кои показаны нами. Прежде всего, нужно вырѣзать выкройки. Такъ, напримѣръ, вырѣзываются лепестки цвѣтка изъ бѣлой или красной бумаги, причемъ, здѣсь нужно непремѣнно навести соотвѣтствующія имъ жилки съ обѣихъ сторонъ, что обыкновенно дѣлается кисточкой, обмакнутой въ обыкновенныя водяныя краски. Зубчатыя чашечки фуксій вырѣзываются по рис. 188; на концахъ листиковъ проводится жилка посредствомъ валика. На рис. 187 показано, какъ употреблять такой валикъ; заодно обозначенъ способъ дѣланія жилокъ на листоч-

кахъ цвѣтка. Этотъ необходимый деревянный снарядъ имѣетъ около 24 цент. длины вверху и 12 цент. въ объемѣ, а снизу объемъ уменьшается. Во всю длину валика сдѣланы на немъ большіе и маленькіе, глубокіе и мелкіе разрѣзы; на нижнемъ концѣ сдѣланъ желѣзный штифтъ; наверху, у ручки привязана нитка тамбурнаго шелка.

Валикъ можетъ сдѣлать всякій токарь или даже столяръ. Шило употребляется для приданія нужной формы цвѣтамъ. Жилки дѣлаются такъ: означенная часть листика кладется не на глубокій разрѣзъ валика, а ниткой тамбурнаго шелка проводятъ по немъ взадъ и впередъ, пока не образуется нужное углубленіе. Для этого необходимо кончикъ снаряда уперетъ въ край стола, чтобы онъ лежалъ горизонтально. Часть цвѣтка, снабженная жилками, кладется подъ шило, одна долевая сторона намазывается гумми-арабикомъ и обѣ



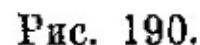


Рис. 190.



Рис. 191.

склеиваются трубочкой, кончики которыхъ должны быть обращены внизъ. На остромъ концѣ трубочки оставляется небольшое отверстіе, въ которое, впослѣдствіи, продергивается нитка. Чтобы сдѣлать середину цвѣтка, берется красная нитка, которая наматывается отъ 3 разъ на три пальца, затѣмъ въ образовавшуюся петлю вдергиваютъ тоненькую проволоку, которую крѣпко закручиваютъ. Красныя нитки обрѣзываются на 4 цент. длины, кромѣ одной, которая оставляется на 6 цент. длины, кончики намазываются гумми-арабикомъ и всѣ ихъ обмакиваютъ въ мелкую бѣлую крупу. Четыре лепестка, на половину лежащіе одинъ на другомъ, окружаютъ эти тычинки. Лепестки вырѣзываются также по выкройкѣ, а при помощи деревяннаго шарика (см. рис. 181) скругляются на ладони, какъ это дѣлалось при скругленіи лепестковъ «рыцарской шпоры». Они прививаются каждый отдѣльно, потомъ проволока коротко обрѣзается и обвивающая нитка остается висѣть. Рис. 188 показываетъ оконченный цвѣтокъ, но еще не со вдернутыми лепестками и тычинками. Послѣ того, какъ лепестки съ тычинками

вдернуты на конецъ чашечки, надѣвается еще небольшая восковая чашечка, наполненная гумми-арабикомъ, которая скрѣпляетъ какъ лепестки, такъ и тычинки. Точно такъ-же дѣлаются и полуоткрытые цвѣточки, съ тою только разницею: выпускается длинная тычинка и кончики чашечки вгибаются во внутрь, почти соединяя ее вмѣстѣ. Бутоны можно дѣлать точно такъ-же, какъ указано во второмъ урокѣ, въ «махровой гвоздикѣ». Зелень, т. е. листья, вырѣзываются по особой выкройкѣ, причемъ на концахъ вѣтвей можно сдѣлать листики нѣсколько меньше, чѣмъ изображено на рисункѣ, но на каждомъ, однако, нужно выводить жилки, какъ показываетъ рис. 187. Каждый листикъ приклеивается къ стеблю, т. е. уже обмотанной проволокѣ, съ изнанки. Далѣе, когда цвѣты, бутоны и листья высохли, можно ихъ насаживать на общую вѣтку, способъ чего уже извѣстенъ.

Этимъ мы заканчиваемъ работы бумажныхъ цвѣтовъ. Всѣ правила, матеріалъ и приспособленія мы указали, и читательницамъ, выполнившимъ всѣ наши цвѣты, легко будетъ далѣе воспроизводить ихъ по своему вкусу и составленію, и даже прямо съ натуры, для чего, обыкновенно, выбранный цвѣтокъ разлагается на части, по нимъ дѣлаются выкройки, а по выкройкамъ и самые цвѣты.

Цвѣты изъ разныхъ матеріаловъ.

Приготовленіе матеріала для искусственныхъ цвѣтовъ. Для искусственныхъ цвѣтовъ употребляютъ: батистъ, линобатистъ, жакону, каленкоръ, перкаль; изъ шелковыхъ матерій: тафту, бархатъ, наконецъ, цвѣтную бумагу, обыкновенную или папиросную. Полотняную или бумажную матерію необходимо передъ употребленіемъ, тщательно вымыть, потомъ накрахмалить настолько крѣпко, чтобы можно было удобно дѣлать листки и лепестки разной плотности, затѣмъ растянуть на пяльцы для просушки и въ заключеніе выгладить утюгомъ. Для того, чтобы сдѣлать годною къ работѣ шелковую матерію, наприм., тафту, ее смазываютъ съ изнанки растворомъ гумми-арабика и растягиваютъ для просушки.

Бумагу всего лучше обрабатывать слѣдующимъ образомъ: листъ бумаги тщательно растягиваютъ на доскѣ, при помощи булавокъ или маленькихъ гвоздиковъ; затѣмъ возможно ровно и аккуратно смазы-

ваютъ растворомъ гумми-арабика и наклеиваютъ кусокъ газа или крепа; всѣ неровности сглаживаютъ тряпочкой и оставляютъ хорошенько высохнуть приготовленную такимъ способомъ бумагу.

Можно также вощить бумагу, смазывая ее растопленнымъ воскомъ, къ которому прибавлено нѣсколько капель самаго чистаго скипидару. Консистенція этого раствора должна напоминать сотовой мёдъ.

Стебли цвѣтовъ и листьевъ. Для стеблей употребляется желѣзная или латунная проволока различной толщины, которую обматываютъ сначала бумажной ниткой, а потомъ обклеиваютъ папиросной бумагой зеленаго или буроватаго цвѣта, смотря по тому, какого цвѣта стебель натуральнаго цвѣтка. Для того, чтобы стебель вышелъ аккуратнѣе, папиросную бумагу нарѣзываютъ длинными, узенькими полосками, осторожно берутъ полоску въ руки, обмакиваютъ кончикъ въ растворъ гумми-арабика и начинаютъ обматываніе съ верхняго конца стебля, на которомъ собственно долженъ помѣщаться цвѣтокъ, и ведутъ полоску спиральными ходами до нижняго конца стебля. Главный стебель дѣлается изъ толстой проволоки, или изъ нѣсколькихъ тонкихъ проволокъ, взятыхъ вмѣстѣ; болѣе тонкіе стебельки и вѣтки не обматываются бумажной ниткой, а прямо оклеиваются полоской папиросной бумаги.

Иногда, для изображенія сочнаго и гладкаго стебля, можно обмакнуть его, когда онъ совсѣмъ уже изготовленъ, въ растворъ рыбьяго клея или желатины, а послѣ просушки обмазать лакомъ.

Листья и лепестки цвѣтовъ. Самое главное для образованія листьевъ лепестковъ состоитъ въ умѣньи придать имъ натуральную форму, вырѣзывая изъ приготовленной матеріи или бумаги ножомъ или ножницами. Чтобы форма листка или лепестка удались какъ можно лучше, полезно предварительно нарисовать данный предметъ на матеріи или бумагѣ и потомъ уже вырѣзывать. Но сдѣлать листъ надлежащей формы еще не всё: необходимо довершить его сходство съ натуральнымъ, образуя складочки и искусственныя жилки или *перья.* Жилки можно довольно хорошо дѣлать, нажимая листъ, сперва по всей длинѣ, а потомъ по краямъ, небольшими, не очень острыми и слегка подогрѣтыми ножницами, или проводя соотвѣтственныя черточки помощью накаленнаго шила или головки большой, стальной булавки. У цвѣточницъ по ремеслу имѣются цѣлые наборы мелкихъ щипчиковъ и желѣзныхъ стержней съ головками, начиная отъ величины булавочной

до маленькаго орѣха. Эти различные инструменты можно подчасъ замѣнять подходящими изъ дамскаго рабочаго нессесера.

Способы укрѣпленія листьевъ и лепестковъ различны, смотря по обстоятельствамъ: иногда приходится ихъ приклеивать гумми-арабикомъ или клеемъ, но чаще закрѣплять очень тонкой проволокой.

Искусственные листья можно дѣлать и изъ натуральныхъ, хорошо высушенныхъ между страницами книги. Для приданія такимъ листьямъ гибкости и прочности, ихъ на секунду обмакиваютъ въ слѣдующую смѣсь:

одну часть самой лучшей смолы,
одну часть бѣлаго воску,
¼ части стеарину,
⅓ венеціанскаго терпентину.

Смѣшиваютъ и растапливаютъ на огнѣ. Этотъ составъ можно окрасить въ зеленый цвѣтъ, прибавляя горсть зеленой краски vert-de-gris, или же въ желтый, помощью хрома. Обмакнутый въ эту смѣсь листъ долженъ сохнуть втеченіи нѣсколькихъ часовъ.

Цвѣтовые вѣнчики, чашечки, пестики и тычинки. Всѣ эти мелкія части цвѣтка воспроизводятся въ совершенствѣ специалистами искусства, чего, конечно, трудно достигнуть любителямъ. Вообще, желая быть возможно близкимъ къ природѣ, необходимо изучать натуральные цвѣты. Цвѣточный вѣнчикъ дѣлаютъ изъ тѣста, образуя изъ него болѣе или менѣе плоскую лепешку, которую прикрѣпляютъ къ верхнему концу проволочнаго стебля; эту лепешку или окрашиваютъ въ нужный цвѣтъ, или же, желая подражать бархатистымъ вѣнчикамъ нѣкоторыхъ цвѣтовъ, обклеиваютъ кусочкомъ бѣлаго или цвѣтнаго плюша. Смотря по цвѣту, вѣнчикъ дѣлаютъ или вначалѣ работы, до образованія цвѣтка, или же прикрѣпляютъ послѣ, когда лепестки цвѣтка уже утверждены на стеблѣ. Тычинки и пестики дѣлаютъ изъ тонкой проволоки, оклеенной папиросной бумагой, втыкая такіе кусочки проволоки въ вѣнчикъ; цвѣточной пыли подражаютъ, слегка обсыпавъ внутреннія части цвѣтка мелкимъ порошкомъ сѣмени плауна (ликоподія) или золотымъ пескомъ, бриліантовою пудрою и пр.

Для окраски цвѣтовъ лучше пользоваться кистью, потому что тогда легче достигается сродство съ природой; если же дѣлаютъ лепестки изъ цвѣтной, одноцвѣтной матеріи, то недурно прибавлять легкія тѣни китайскою тушью, бѣлилами и т. п.

Цвѣты изъ синели. Можно дѣлать цвѣты изъ синели тремя способами. Самый обыкновенный состоитъ въ подражаніи только общему контуру цвѣтка. Такъ, напримѣръ, желая изобразить цвѣтъ яблони, дѣлаютъ нѣсколько петелекъ изъ блѣднорозовой синели. Другой способъ требуетъ образованія нѣсколькихъ рядовъ отдѣльныхъ лепестковъ, собираемыхъ въ цвѣтокъ. Наконецъ, третій и лучшій способъ заключается въ соединеніи втораго способа съ обыкновенными пріемами производства искусственныхъ цвѣтовъ.

Ландышъ изъ синели. Кончикъ бѣлой синели, насаженный на канитель или тонкую проволоку, ущемляютъ нѣсколько разъ между пальцами, придаютъ синели форму лепестка ландыша, закругляя и сгибая по направленію къ предполагаемой чашечкѣ цвѣтка. Почки дѣлаютъ, завязывая узелокъ на кончикѣ синелевой нитки. Наготовивъ такимъ образомъ нѣсколько цвѣтковъ и почекъ, укрѣпляютъ ихъ къ общему стеблю при помощи зеленаго шелка, стараясь скрыть его въ плюшѣ синели.

Цвѣты боярышника. Берутъ длинную синелевую канитель изумрудно-зеленаго цвѣта; оставляя внизу конецъ сантиметровъ въ 20, изъ верхняго, свободнаго конца дѣлаютъ петлю съ острымъ концомъ, потомъ другую петлю поменьше, входящую въ первую, затѣмъ третью и т. д. Образовавшееся такимъ образомъ подобіе листка укрѣпляютъ на стеблѣ такъ, чтобы верхній кончикъ послѣдняго немного выдавался кверху, для помѣщенія на немъ цвѣтка. Цвѣтокъ дѣлается изъ розовой синели, изъ которой складываютъ сперва пять небольшихъ петель, укрѣпляя ихъ у кончика стебля, а потомъ, сверхъ этихъ пяти, еще три петельки поменьше. Эти петли представляютъ собою лепестки и чашечку цвѣтка.

Такимъ же способомъ (вообще носящимъ названіе *петлеваго*) дѣлаются цвѣты померанца, мирты, розы, мака и т. п.

Для дѣланія искусственныхъ цвѣтовъ изъ синели необходимо, чтобы она была насажена на канитель, потому что только въ такомъ случаѣ она принимаетъ ту форму, которую ей желаютъ придать при образованіи петель. Листья цвѣтовъ всегда дѣлаются по одной и той же методѣ, изъ одной цѣльной нитки синели. Берутъ въ лѣвую руку нитку синели, оставляя внизу той или другой величины кончикъ, который долженъ будетъ изображать стебель листа. Затѣмъ свободный верхній конецъ сгибаютъ болѣе или менѣе острымъ оваломъ (петлей), кончикъ

обматываютъ два-три раза около стебля для укрѣпленія, затѣмъ ведутъ новую петлю или овалъ, поменьше, которая входила бы въ первую, снова закрѣпляютъ, потомъ овалъ еще меньше, и т. д., пока не образуется сплошной листъ. Цвѣты дѣлаютъ изъ цвѣтной синели, каждый лепестокъ отдѣльно, совершенно тѣмъ же способомъ, какъ и листья.

Вообще говоря, цвѣты изъ синели представляютъ лишь отдаленное сходство съ натуральными, хотя и требуютъ не мало труда и искусства. Подобно имъ, дѣлаютъ и *цвѣты изъ гаруса.*

Цвѣты изъ перьевъ. Обыкновенно не дѣлаютъ цвѣты цѣликомъ изъ перьевъ, потому что такіе цвѣты не могутъ быть похожи на на-



Рис. 192.

туральные; но иногда можно воспользоваться мелкими перьями голубя или индюшки, также куриными, для изображенія лучистыхъ ле-

пестковъ разныхъ цвѣтовъ. Перья можно легко окрашивать въ разные цвѣта, прокипятивъ ихъ предварительно въ зольномъ щелокѣ или растворѣ соды, для удаленія жира, мѣшающаго краскамъ приставать какъ слѣдуетъ. Готовность перьевъ узнаютъ по принимаемому ими шероховатому состоянію на ощупь. Для примѣра, приведемъ описаніе нѣсколькихъ работъ этого рода.

Перья, взятыя для работы, вымыть въ мыльной водѣ или щелокѣ, запастись тонкой проволокой, тонкимъ зеленымъ швейнымъ шелкомъ, бѣлыми нитками и нарѣзать полосками зеленую шелковую бумагу. Для окраски цвѣтовъ нужны анилиновыя краски, шафранъ, тушь, а для листьевъ—*пикронъ* и *карминъ*, который варится съ кусочкомъ квасцовъ. Въ эту *кипящую* жидкость опустить перья и оставить въ ней до тѣхъ поръ, пока не произойдетъ полная, ровная окраска.

Мелкія астры. Берутся перья изъ крыльевъ индюшки, усики пера срѣзаютъ и связываютъ пучкомъ посредствомъ проволоки, узкими кончиками внизъ. Этотъ пучекъ, $1\frac{1}{2}$—2 сант. выш., обрѣзается кругло (такъ-же дѣлаются и одуванчики, и полевыя маргаритки). Стебель утолщаютъ другой проволокой и обвиваютъ сначала ватой, а потомъ бумагой.

Цвѣтокъ фантазія. Тычинки дѣлаютъ изъ бѣлыхъ жилокъ перьевъ, помоченныхъ кончиками въ гумми и затѣмъ опущенныхъ въ крупу, перемѣшанную съ сѣрой; тычинки привязываются шелкомъ къ стеблю изъ проволоки; пышный пучокъ ихъ $2\frac{1}{2}$ сант. длины. Вокругъ прикрѣпляются пять бѣлыхъ лепестковъ, вогнутыхъ нѣсколько разъ вдоль жилки и закругленныхъ вокругъ тычинокъ.

Полосатая трава дѣлается произвольной длины и окрашивается первоначально пикриномъ, разведеннымъ въ водѣ; когда эта окраска высохнетъ, то разрисовываютъ темныя полосы синей анилиновой краской, разбавленной спиртомъ.

Листъ дикаго винограда изъ гусиныхъ перьевъ. Листъ вырѣзается по частямъ и части прикрѣпляются къ стеблю изъ проволоки. Для приданія листьямъ красноватаго оттѣнка, можно напудрить листъ киноварью.

Пучокъ былинокъ можно сдѣлать изъ тонкихъ, прозрачныхъ перьевъ индюка. Окрасивъ ихъ въ зеленую краску, послѣ чего ихъ крутятъ отдѣльно или на проволокѣ, такъ что усики расходятся въ разныя стороны.

Бабочки. Изъ богатой коллекціи бабочекъ, туловище можно сдѣлать изъ бархата или шерстяной матеріи. Вырѣзанный кусочекъ матеріи набивается ватой и сшивается съ изнанки черезъ край; тонкимъ шелкомъ завязываютъ форму для головки. Раздѣленная форма туловища тоже перетянута шелкомъ; рубчики обозначаются шелкомъ или разрисовываются. Щупальцы дѣлаются изъ черныхъ нитокъ и приклеиваются гумми-арабикомъ. Къ туловищу прикрѣпляютъ пружину (проволоку, навитую спиралью на спицу), подклеиваютъ крылья, которыя собираются предварительно на подклеенномъ кусочкѣ бумаги.

Цвѣты изъ воска. Для того, чтобы лѣпить восковые цвѣты при помощи пальцевъ, требуется почти искусство хорошаго скульптора. Но въ настоящее время едва-ли кто дѣлаетъ цвѣты изъ воска ручнымъ способомъ. Гораздо проще дѣлаются они при помощи алебастровыхъ формъ, слегка смазанныхъ жиромъ, въ которыя вливаютъ растопленный воскъ; если послѣ охлажденія форма не отстаетъ, то ее разбиваютъ. Бѣлый воскъ окрашивается въ разные цвѣта при помощи кисточки.

Роса на цвѣтахъ. Капли росы на листьяхъ и лепесткахъ цвѣтовъ дѣлаются изъ раствора рыбьяго клея или желатины, а иногда изъ растворимаго стекла. Лучше дѣлать эти капли на лепесткахъ тогда, когда послѣдніе еще не связаны въ цвѣтокъ, потому что искусственная роса не всегда хорошо удается и капли расплываются, особенно если растворъ клея недостаточно густъ.

Искусственные фрукты. Чаще всего дѣлаютъ искусственныя вишни, виноградъ, барбарисъ, смородину и т. п.

Болѣе крупные плоды и ягоды изготовляютъ слѣдующимъ образомъ: изъ бумажныхъ нитокъ сматываютъ клубки, по формѣ данной ягоды или плода; затѣмъ къ клубку прикрѣпляютъ стебелекъ изъ обмотанной проволоки, а самый мотокъ обмакиваютъ въ растворъ рыбьяго клея или желатины, окрашеной въ нужный цвѣтъ. Когда сдѣланная такимъ образомъ ягода высохнетъ, ее покрываютъ лакомъ. Мелкія ягоды, какъ, напр., землянику, барбарисъ и т. п., лѣпятъ просто изъ тѣста и затѣмъ поступаютъ, какъ выше сказано. Тамъ, гдѣ это нужно, на кончикахъ ягодъ или фрукта прилѣпляютъ гумми-арабикомъ звѣздочку изъ темно-зеленой бумаги.

РИСОВАНІЕ.

Рисованіе брызгами.

Чтобы приступить къ этому рисованію, нужно запастись: настоящей прессированной зеленью, китайской тушью, бѣлою матеріей (англійская кожа, пике, шелковая матерія или бархатъ), маленькою щеточкою, гребеночкою и нѣсколькими кисточками.

Рисованіе это почти что не требуетъ большаго рисовальнаго искусства, почему его можетъ исполнять каждая желающая, а между тѣмъ, при старательномъ исполненіи, такіе рисунки бываютъ очень и очень красивы. Рисованіе брызгами можетъ быть примѣнимо къ отдѣлкѣ экрановъ, перчаточныхъ футляровъ, рабочихъ ящичковъ, подушекъ, сумочекъ, платковъ и т. д.

Прежде чѣмъ приступать къ этой работѣ, слѣдуетъ набрать различныхъ формъ листьевъ, причемъ толстыя и мясистыя негодятся вовсе; чѣмъ разнообразнѣе будутъ листья, тѣмъ и рисунокъ выйдетъ красивѣе.

Набранные въ полѣ, саду или лѣсу листья слѣдуетъ разложить между пропускной бумагою и, насколько возможно, ихъ стебелькамъ тутъ же придается желаемая форма; разложивъ такимъ образомъ, пропускную бумагу (съ разложенными листьями) должно положить между листьями книгъ. Каждые 24 часа надо перекладывать листья, и это повторяется 3 — 4 раза для того, чтобы они лежали на сухой бумагѣ. Когда листья будутъ совершенно готовы, то есть высохнутъ,—можно приступить къ накладыванію ихъ на матерію.

Для рисованія матерія выбирается бо̀льшею частью изъ англійской кожи, которую впяливаютъ въ пяльцы, а сухія тисненыя вѣтки и листья накладываются на нее, причемъ стараются изобразить изъ нихъ, по возможности, симметричную и красивую группу листьевъ. Когда раскладываніе окончено, слѣдуетъ каждую отдѣльную вѣточку или листикъ приколоть самой тонкой иголкой или булавкой сверху внизъ; когда же и это будетъ окончено, запасясь иголкой тонкаго нумера и такими же нитками, слѣдуетъ осторожно приметать всѣ эти листья, причемъ надо остерегаться, дабы не проколоть самихъ листьевъ, почему и они прометываются къ матеріи совершенно у краевъ. Это дѣ-

лается для того, чтобы пропитая нитка не оставляла послѣ грунтовки слѣда. Однако же, если зелень, накладываемая на матерію, черезчуръ мелка, тогда допускается, при приметываніи, и большой шовъ, но, по окончаніи грунтовки, оставленный имъ бѣлый слѣдъ должно подровнять тушью.

Совершенно оконченную матерію, т. е. напяленную и съ нашитыми листьями, можно и грунтовать. Для этого уже потребуются тушь, щеточка и гребеночка. Щеточка должна быть такая же, какъ и зубная щеточка съ ручкой, или для ногтей, а гребеночка вродѣ той, которою дѣлаютъ на головѣ проборы. Сначала въ маленькомъ блюдечкѣ разводится тушь до такой степени, чтобы вышла жидкость, похожая на густоватыя чернила, которую надо растирать часа 2 — 3; по окончаніи же этого—приступать и къ самой грунтовкѣ.

Взявши въ лѣвую руку щеточку, обмакнуть въ тушь, но до такой степени, чтобъ тушью покрылись лишь кончики щетины; встряхнувъ нѣсколько разъ щеточку надъ блюдечкомъ, слѣдуетъ ее держать надъ работой, понятно, щетиною внизъ; затѣмъ въ правую руку берется гребенка, которою и проводятъ, по возможности осторожно, по щетинѣ кисточки, отчего мелкая черная пыль ложится почти незамѣтно на матерію. Когда щеточка уже не брызжетъ, то слѣдуетъ сильнѣе проводить по ней гребенкою; если и это не помогаетъ, то обмакнуть снова въ тушь, причемъ надо заботиться отряхивать щеточку, чтобы на ней не оставалось ничего жидкаго.

Начинаютъ брызгать всегда съ середины, такъ какъ на ней долженъ быть фонъ гораздо темнѣе, чѣмъ по краямъ, которые сами собой покроются мелкими отдѣльными точками. Чѣмъ мельче будутъ брызги, тѣмъ изящнѣе будетъ фонъ; поэтому, если случится, что упадетъ на фонъ большая капля,—то слѣдуетъ ее замаскировать бѣлою краскою. Когда фонъ загрунтованъ и высохъ, можно приступать къ сниманію приметанныхъ листьевъ, причемъ это дѣлается съ большою осторожностью и аккуратностью, такъ какъ эти же листья могутъ пригодиться и на слѣдующія работы, если ихъ сохранять въ книгѣ. Оставленные листьями и стебельками бѣлые слѣды слѣдуетъ обвести кисточкой и тушью, такъ чтобы всѣ жилки и контуры имѣли сходство съ настоящими листьями.

Рисованіе брызгами, приведенное въ совершенство, можетъ дать вещи очень изящныя и красивыя.

Рисованіе на деревѣ.

Хотя эта работа и называется рисованіемъ, но не требуетъ особеннаго искусства, а лишь нѣкотораго вкуса и ловкости.

Матеріаломъ служатъ: кленовое или сливовое дерево, акварельныя краски, бѣлая клеевая краска, тушь и наборъ кисточекъ разныхъ калибровъ. Рисунокъ снимается на папиросную бумагу самымъ мягкимъ карандашомъ и потомъ кладется на дерево, сильно нажимая и натирая бумагу съ изнанки; или же для перевода рисунка служитъ синяя, переводная бумага. Затѣмъ поступаютъ, какъ и при всякомъ окрашиваніи рисунка.

Послѣ того, какъ рисунокъ высохнетъ, его покрываютъ лакомъ.

Рисованіе на стеклѣ.

Матеріалъ: черный лакъ, зеркальная наводка, станіолъ, стеклянная пластинка и рисунокъ. Вырѣзавъ рисунокъ, наклеиваютъ его по уголкамъ кусочками воска или гумми-арабикомъ. Затѣмъ оборачиваютъ стекло и всю поверхность, кромѣ рисунка, покрываютъ чернымъ лакомъ. Покрывъ фонъ лакомъ, окрашиваютъ акварельными красками выдающіяся части рисунка, напр., цвѣты, бабочки, птицы и т. п., а послѣ того, какъ краска высохнетъ, все остальное поле рисунка покрываютъ станіоломъ.

Живопись на матеріи.

Въ сосудъ съ кипящею водой вливаютъ смѣсь, состоящую изъ дистилированной воды, патоки, бензина, скипидара, спирта и нитробензола. Отношеніе этой смѣси къ водѣ должно быть какъ $^1/_3 : ^2/_3$. Композиція эта должна стоять все время на огнѣ, для того чтобы паръ выдѣлялся въ возможно большемъ количествѣ. Матерію, на которой желаютъ исполнить рисунокъ, держатъ лѣвой стороной надъ парами такъ долго, пока она совершенно ими пропитается, и затѣмъ сушатъ. По окончаніи нѣсколькихъ часовъ сушки, матерія совершенно готова

къ употребленію, и ее можно натянуть въ раму, или-же на дерево или картонъ. Рисунокъ исполняется заостренной слоновой костью, причемъ употребляютъ копировальную бумагу. При живописи, для приведенія масляныхъ красокъ въ требуемое жидкое состояніе и для приданія сырости кисти, употребляютъ слѣдующую смѣсь: бензинъ, терпентинъ, спиртъ, нитробензоль. Грунтъ долженъ быть наложенъ густо, чтобы матерія была имъ хорошо покрыта. Для розоваго, синяго и фіолетоваго цвѣтовъ служитъ бѣлый грунтъ, который сохнетъ впродолженіи 1—2 дней.

Живопись на слоновой кости.

Живопись на слоновой кости производится обыкновенными акварельными красками. Нарисованное покрывается дважды растворомъ рыбьяго клея, посредствомъ кисточки, а потомъ растворомъ изъ 12 частей сандарака, 5 частей мастики и $^1/_2$ части камфоры въ 32 частяхъ спирту.

Цвѣтные карандаши для фарфора, металловъ и пр.

Карандаши для рисованія на фарфорѣ и металлахъ приготовляются слѣдующимъ образомъ:

Бѣлые. 8 частей хорошихъ свинцовыхъ или цинковыхъ бѣлилъ, 4 части бѣлаго воску и 2 части сала.

Черные. 2 части мелкой голландской сажи, 8 частей воску и 2 части сала.

Желтые. 2 части хромокислаго свинцу, 4 части воску и 2 части сала.

Голубые. 2 части берлинской лазури, 4 части воску и 2 части сала.

Синіе. 3 части берлинской лазури, 1 часть гумми-арабику и 2 части сала.

Всѣ эти смѣси нужно растопить и тщательно растирать, высушить на воздухѣ и прессовать въ палочки какой угодно формы; послѣ прессованія, они опять высушиваются и вставляются въ дерево.

РАЗНЫЯ РАБОТЫ.

Работы изъ соломы.

Мозаичныя работы изъ соломы не требуютъ таланта, но аккуратности и внимательности, а между тѣмъ онѣ очень эффектны и красивы.

Лучшая солома для этихъ работъ—ячменная или пшеничная. Стебли должны быть одинаковой длины, ровные, безъ пятенъ и узловъ. Надо взять небольшой ящикъ безъ дна, натянуть въ срединѣ его сѣтку изъ нитокъ, положить на нее солому, поставить, крышкой вверхъ, на таганъ или треножникъ, зажечь подъ нимъ кусокъ сѣры и закрыть все сверху платкомъ или большой тряпкой. По мѣрѣ сгаранія сѣры подкладывать новые кусочки и подвергать такимъ образомъ солому дѣйствію сѣрныхъ паровъ втеченіи 2-хъ или 3-хъ часовъ. Понятно, что операцію эту надо производить на открытомъ воздухѣ. Вынувъ солому изъ ящика и убѣдившись, что она достаточно побѣлѣла, кладутъ её на день въ какое нибудь сырое мѣсто, напримѣръ: чуланъ, ледникъ и т. п.

Послѣ этого, главная задача заключается въ умѣньи выкрасить солому въ разные цвѣта. Для того, чтобы краска лучше пристала, нужно прибавлять къ ея раствору немного соды, потомъ вскипятить растворъ и красить солому горячимъ. Обыкновенно одинъ и тотъ же растворъ красит однѣ соломенки темнѣе, а другія блѣднѣе; поэтому нужно, по окончаніи окраски, разсортировать солому по тѣнямъ.

Краски для окрашиванія соломы суть слѣдующія:

Красная: сандальное дерево или кошениль.

Желтая: дерево-сумахъ или терра-мерита.

Зеленая: швейнфуртская зелень (ядовита).

Синяя: индиго.

Коричневая: умбра.

Черная: солому опускаютъ на нѣкоторое время въ растворъ чернильныхъ орѣшковъ и углесѣрнаго купороса, а потомъ въ растворъ кампешеваго дерева.

Многія изъ этихъ красокъ могутъ быть замѣнены соотвѣтствующими анилиновыми.

Для исполненія работы изъ соломы нужно перевести рисунокъ на

выбранный предметъ, при помощи синей, переводной бумаги, и потомъ наклеивать на линіи рисунка вырѣзанныя изъ соломы полоски; когда высохнетъ, покрыть копаловымъ лакомъ.

Работы изъ кожи.

Изъ кожи вырѣзаются листья, дѣлаются дубовые жолуди, мелкіе цвѣты и т. п., которыми можно украшать этажерки, небольшіе шкафики, а также приготовлять изъ нихъ плато подъ лампы, корзиночки и т. п. Для этой работы необходимы въ большомъ числѣ такъ называемыя стальныя *высѣчки*, посредствомъ которыхъ изъ куска кожи высѣкаются зубчатые листья, лепестки цвѣтовъ и т. п. Довольно полный наборъ инструментовъ для этой работы можно имѣть рублей за 10—12.

Кожанные цвѣты и листья покрываются иногда обыкновеннымъ столярнымъ лакомъ, если вещь, которую хотятъ украсить гирляндами изъ кожанныхъ цвѣтовъ, лакированная.

При нѣкоторомъ навыкѣ, работа эта даетъ прекрасные результаты. Общіе пріемы изготовленія искусственныхъ цвѣтовъ во многомъ примѣнимы къ работѣ изъ кожи.

Работы изъ сургуча.

Изъ обыкновеннаго сургуча можно дѣлать очень хорошенькія вещицы, вродѣ небольшихъ вазочекъ, чашекъ и т. п. Вся суть этой работы состоитъ въ умѣньи или, вѣрнѣе, въ навыкѣ придавать сургучу видъ коралловыхъ вѣтокъ, капая расплавленный сургучъ въ холодную воду. Объяснить, *какъ именно* лучше это дѣлается — невозможно, а умѣнье зависитъ отъ практики. Берется обыкновенный, красный сургучъ, хорошаго сорта, расплавляется на огнѣ и постепенно капается или вливается въ холодную воду, отчего получаются сургучные шарики, тоненькія палочки и т. п., которые, затѣмъ, легко спаять, придавая вещи какую угодно форму.

Мозаика изъ дерева.

Цвѣтная или ажурная выпиловка изъ дерева такъ общеизвѣстна, что теперь почти въ каждомъ семействѣ кто нибудь занимается выпиливаніемъ изъ дерева рамокъ для фотографій и другихъ мелкихъ вещей. Научившимся выпиливать изъ дерева, не трудно дѣлать деревянную мозаику изъ разноцвѣтныхъ деревъ, пригодную для ящиковъ, столиковъ, альбомныхъ досокъ и т. п. Берутся двѣ фанерки (очень тонкія деревянныя досчечки), одна темнаго дерева, другая свѣтлаго, которыя склеиваютъ между собою не густымъ столярнымъ клеемъ, положивъ между ними листъ пропускной бумаги. Наклеивъ рисунокъ, выпиливаютъ какъ обыкновенно, но самой тонкой пилкой (№ 00), собираютъ всѣ выпиленные кусочки, и когда выпиливаніе окончено, вставляютъ, съ клеемъ, кусочки темнаго дерева въ выпилку изъ свѣтлаго и наоборотъ, вслѣдствіе чего получаются сразу двѣ доски: одна съ свѣтлымъ узоромъ, по темному фону, другая съ темнымъ узоромъ, по свѣтлому фону. Подклеивая новую фанерку и продолжая такимъ же образомъ, можно дѣлать мозаичную доску изъ нѣсколькихъ сортовъ дерева.

Ксиллографія.

(Гравированіе на деревѣ).

Для женщинъ, умѣющихъ немного рисовать, самымъ благодарнымъ трудомъ можно считать гравированіе на деревѣ и потому число женщинъ-граверовъ постоянно увеличивается; поэтому мы считаемъ полезнымъ указать на эту работу нашимъ читательницамъ, въ надеждѣ, что нѣкоторыя изъ нихъ пожелаютъ заняться ксиллографіей и такимъ образомъ доставать деньги. Всѣ рисунки, помѣщенные въ этой книгѣ, кромѣ «складыванія салфетокъ», сдѣланы ксиллографически, т. е. вырѣзаны особыми ножичками на доскахъ пальмоваго дерева. Желающіе попробовать свои силы въ этомъ искусствѣ, должны пріобрѣсти *): 1) пальмоваго дерева доски (соотвѣтствующія, по раз-

*) Всѣ эти вещи можно выписать черезъ «Бюро Дамскихъ Порученій» для иногородныхъ, А. К. Буринской, С.-Петербургъ, 9 Рождественская ул., д. № 23.

мѣрамъ, выбранному рисунку); 2) наборъ инструментовъ (рѣзцовъ); 3) кожанную подушку, набитую пескомъ, около трехъ вершковъ въ діаметрѣ; 4) стеклянный шаръ съ горлышкомъ (какіе выставляются на окнахъ аптекъ), для вечернихъ работъ; 5) увеличительное стекло на подставкѣ. Все это вмѣстѣ (кромѣ дерева) стоитъ отъ 30 рублей и дороже; дерево же цѣнится по числу квадратныхъ дюймовъ.

Вырѣзавъ изъ какого нибудь иллюстрированнаго журнала не очень трудный рисунокъ, можно его перевести на дерево слѣдующимъ образомъ: деревянную доску выкрасить жидкими бѣлилами, развести воскъ въ бензинѣ, намазать рисунокъ этимъ растворомъ и, наложивъ лицевой стороной на выбѣленную поверхность доски, крѣпко приглаживать костяной палочкой, вслѣдствіе чего рисунокъ съ бумаги перейдетъ на доску. Доска кладется на подушку и затѣмъ рѣзцами вырѣзаются свѣтлыя мѣста, т. е. остаются не вырѣзанными черныя линіи рисунка. Переводъ рисунковъ на доску дѣлается лучше, яснѣе съ помощью особыхъ составовъ, замѣняющихъ растворъ воска въ бензинѣ. Женщины, желающія основательно изучить это прекрасное и выгодное искусство, могутъ, за ничтожную плату (3 руб. въ годъ), посѣщать граверскіе классы школы общества художниковъ, въ С.-Петербургѣ, по Большой Морской, въ домѣ бывшемъ Градоначальника. Женщины-граверы вырабатываютъ до 100 руб. въ мѣсяцъ.





МУЗЫКА, ПѢНІЕ И ТАНЦЫ.

Музыка.

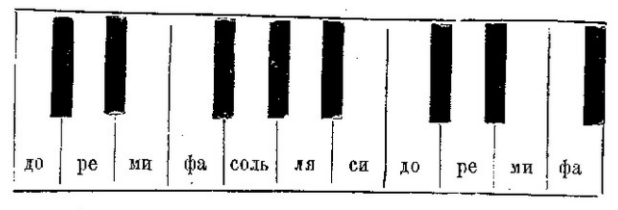
Музыка получила названіе отъ Грековъ, которые называли этимъ именемъ всѣ искусства, относящіяся къ образованію душевныхъ качествъ человѣка. Въ древности, т. е. въ до-христіанскую эпоху, у древнихъ Грековъ имѣлась на каждое искусство особая богиня, носившая, кромѣ собственнаго, имя общее:—музы. Такъ, напримѣръ, богиня танцевъ и хороваго пѣнія имѣла собственное имя—*Терпсихора*, лирической поэзіи краснорѣчія—*Полигимнія*, комедіи — *Талія*, астрономіи—*Уранія*, эротической поэзіи—*Эрато*, музыки—*Эвтерпа*, трагедіи—*Мельпомена*, героической поэзіи—*Калліопа* и исторіи — *Кліо;* но всѣ вмѣстѣ онѣ носили названіе музъ. Когда наступило время распространенія христіанства, то всѣ искусства начали болѣе и болѣе совершенствоваться и, наконецъ, каждое получило свое собственное названіе, а слово музыка осталось исключительно только за искусствомъ выраженія чувства звуками.

Музыка есть соединеніе нѣсколькихъ звуковъ въ стройное и пріятное, для уха, цѣлое. Слово «звукъ» обозначаетъ все то, что мы слышимъ; но въ музыкѣ употребляются не всѣ звуки, опредѣленные этимъ общимъ названіемъ, а только тѣ, которые имѣютъ извѣстную протяженность, ясность и звучность, и которые человѣческое ухо можетъ отличить по музыкальному достоинству отъ другихъ звуковъ. Напр., грохотъ грома, стукъ колесъ, выстрѣлъ ружья—это уже не есть му-

зыкальные звуки, почему и не могутъ соединяться съ музыкой. Изъ послѣднихъ словъ можно заключить, что въ музыкѣ употребляются только тѣ звуки, которые одарены извѣстною пѣвучестью и пріятностью для уха, по все-же эти звуки различны между собою не по одной только высотѣ или низкости, но и по неодинаковой протяженности. Такъ, напримѣръ, вслушиваясь въ какую либо мелодію, мы ясно различаемъ, что вся она составлена изъ ряда тоновъ, изъ которыхъ каждый, болѣе или менѣе, отличается протяженностью, т. е. одни звуки идутъ медленно, другіе будто догоняютъ ихъ. быстро, одинъ за однимъ; такое разнообразіе въ величинѣ тоновъ служитъ въ музыкѣ главной основой выраженія. Различная протяженность эта выражается письменно особыми, установленными для этого, знаками, которые называются нотами. Форма нотъ, т. е. ихъ изображеніе, точно такое же, какъ и въ нотахъ, употребляемыхъ въ пѣніи. Дѣленіе нотъ производится опять такъ-же, какъ и въ пѣніи: если мы возьмемъ на фортепіано произвольную ноту и будемъ держать до тѣхъ поръ, пока успѣемъ просчитать до четырехъ разъ—1,2,3,4—нескорымъ размѣромъ,—то этимъ выразимъ *цѣлую* ноту, разумѣется, если считать ровно, такъ чтобы промежутки времени, отъ одной до другой цифры, были совершенно одинаковы. Если-же мы снова возьмемъ ноту и будемъ ее держать, пока не досчитаемъ до двухъ разъ,—этимъ выразимъ *половинную* ноту, понятно, если счетъ будетъ произнесенъ въ томъ же размѣрѣ; если-же мы будемъ считать (въ томъ-же размѣрѣ) до четырехъ разъ, причемъ на каждый разъ будемъ ударять по клавишѣ, то покажемъ, что удары равны одной четвертой доли цѣлой ноты, чѣмъ и опредѣлимъ *четвертную* ноту. Ударивши по клавишѣ восемь разъ,—опредѣлимъ *восьмую* ноту. Докажемъ нагляднымъ примѣромъ: *цѣлая* нота: ! * * * * *Половинная* нота: ! * * ! * *; *четвертная* нота: ! * ! * ! * ! *; *восьмая* нота: ! * ! ! * ! ! * ! ! * !; здѣсь звѣздочки (*) обозначаютъ счетъ, какой бы мы произносили при держаніи клавиши, а восклицательные знаки—удары по клавишѣ. Изъ этого ясно, что на цѣлой нотѣ, ударивъ по клавишѣ одинъ разъ, мы держимъ, пока не просчитаемъ до четырехъ разъ. На второмъ примѣрѣ видно, что въ тотъ же самый промежутокъ времени, въ который мы выдержали цѣлую ноту, ударили два раза, раздѣлили цѣлую на двѣ равныя половины, чѣмъ и выразили двѣ половинныхъ ноты. На третьемъ и четвертомъ примѣрѣ показали время ударовъ четвертной и восьмой нотъ.

Показавъ дѣленіе нотъ, т. е. знаки, выражающіе продолжительность звука, мы только познакомили читательницъ съ рядомъ звуковъ, слѣдующихъ непрерывно одинъ за другимъ, различающихся только разною протяженностью; но, вслушавшись внимательно въ какой либо романсъ, мы замѣтимъ, что послѣ или между звуками встрѣчаются болѣе или менѣе большія остановки, не ведущія за собой никакого звука; такія остановки называются *паузами*, т. е. знакомъ молчанія; количество ихъ ровно такое же, какъ и нотныхъ знаковъ. Названія ихъ такія же, т. е. пауза цѣлая, половинная, червертная и пр. Онѣ также входятъ въ общій счетъ съ нотами, почему и имѣютъ такое протяженіе молчанія, какое имѣютъ ноты протяженіе звука.

Говоря о звукахъ вообще, мы не упоминали, что каждый звукъ имѣетъ свой тонъ, т. е. звукъ, имѣющій опредѣленную высоту. Всѣхъ тоновъ на фортепіано до 85, но, однако, они имѣютъ только семь названій, а именно: до, ре, ми, фа, соль, ля, си; на фортепіано они располагаются такъ:



въ этомъ порядкѣ.

Какъ видно изъ рисунка клавіатуры, что названія имѣютъ только бѣлыя клавиши; черныя-же (полутоны) служатъ для повышенія или пониженія извѣстнаго тона. Названія ноты получили отъ бенедиктинскаго монаха Гвидона Аретинскаго, который заимствовалъ ихъ изъ первыхъ слоговъ каждой строчки гимна Крестителя Іоанна:

Ut gueant Caxsis
*Re*sonare fibris
*Mi*ra destorum
*Fa*tuli tuorum
*Sol*ve poluti
*La*bii reatum
*Sa*nte Iohannes.

И такъ, прежнее названіе нотъ: Ut (утъ), Re (ре), Mi (ми), Fa (фа), Sol (соль), La (ля), *Sa* (са); но позже Ut (утъ) перемѣнили на *до*, какъ на болѣе удобное для произношенія, а Sa (са), неизвѣстно почему, на Si (си). Кромѣ настоящаго названія нотъ, существуетъ еще другое—буквами латинской азбуки, но такъ какъ во всеобщемъ употребленіи только вышеприведенныя названія, то о тѣхъ мы не будемъ распространяться.

Мы уже говорили, что фортепіанныя ноты имѣютъ различную высоту, но какъ она опредѣляется письменно—мы не упоминали. Для этого существуетъ *нотоносецъ*, или пять параллельныхъ линій, лежащихъ одна на другой, въ равномъ другъ отъ друга разстояніи. Эти линіи считаются снизу; на нихъ и между ними ставятся нотные знаки; чѣмъ выше стоитъ знакъ, тѣмъ выше звучитъ нота; если-же въ какой либо пьесѣ звуки до того высоки, что превышаютъ пять линій, тогда надъ ними приписываются еще линіи, которыя называются *добавочными*, и считаются такъ: 1-я добавочная, 2-я добавочная и т. д. Теперь объяснимъ, какимъ образомъ ноты, написанныя на бумагѣ, переносятся на клавиши. Въ каждомъ фортепіано, піанино или роялѣ находится особый механизмъ, служащій для усиленія и ослабленія звуковъ, называемый *педалью*. Педаль имѣетъ видъ подножки у фортепіано и помѣщается какъ-разъ на серединѣ инструмента, внизу, такъ, что приходится подъ ногами играющему на фортепіано; если мы проведемъ отъ нея линію вверхъ до клавіатуры, то бѣлая клавиша, носящая названіе тона *ми*, придется если не какъ-разъ, то вблизи отъ этой линіи. Эта нота *ми* пишется на нотоносцѣ какъ-разъ на первой линіи; если мы пропустимъ одну бѣлую клавишу (направляясь въ правую сторону—вверхъ), то попадемъ на *соль*, которая пишется на нотоносцѣ на второй линейкѣ; продолжая идти вверхъ, мы пропустимъ еще ноту, рядомъ лежащую съ *соль*, и доберемся до *си*, которая изображается на третьей линіи; идя выше въ томъ-же порядкѣ, т. е. черезъ одну клавишу, — дойдемъ до *ре*, пишущейся на четвертой линіи нотоносца; пропустивъ еще клавишу,—придемъ къ *фа*, которая ставится уже на пятой линіи. Всѣ клавиши, которыя мы пропускали (фа, ля, до, ми), помѣщаются на нотоносцахъ въ промежуткахъ линій. Такъ, напр. *фа*—между первой и второй линіей, *ля*—между второй и третьей, *до* — между третьей и четвертой и *ми* —

между четвертой и пятой; остальныя клавиши, какъ вверху, такъ и внизу, приписываются на добавочныхъ линіяхъ и въ ихъ промежуткахъ; но оставшіяся клавиши помѣщать на добавочныхъ линіяхъ не совѣмъ удобно, такъ какъ этимъ представилось бы большое затрудненіе при чтеніи нотъ и намъ бы пришлось приписывать однѣхъ нижнихъ до двѣнадцати линій. Для этого существуетъ еще рядъ, состоящій изъ пяти линій, который пишется ниже вышеописаннаго нотоносца. Здѣсь также линіи считаются снизу вверхъ, но за то клавиши на нихъ пишутся совсѣмъ не тѣ. Если мы начнемъ считать клавиши, начиная съ *ми* (пишущейся на первой линіи), направляясь влѣво, не пропуская ни одной клавиши (исключая черныхъ), и такимъ образомъ досчитаемъ до тринадцати, то эта 13-я клавиша (соль) и ставится на первой линіи; пропустивъ одну клавишу, лажащую направо отъ 13-й клавиши, мы найдемъ *си*, которая изображается на второй линіи, и такимъ образомъ, идя все вверхъ, черезъ одну клавишу, мы дойдемъ до *ре*, пишущейся на третьей линіи, до *фа* — на четвертой и, наконецъ, до *ля* — на пятой. Всѣ пропускаемыя клавиши здѣсь также изображаются въ промежуткахъ линій, остальныя, не вошедшія въ нотоносецъ,—на добавочныхъ *).

Объяснивъ способъ записыванія звуковъ на бумагу, мы не объясняли почему, напримѣръ, ноту *ми*, пишущуюся на первой линіи, нужно брать непремѣнно ту, которая находится какъ-разъ надъ педалью? Для указанія этого, существуетъ особый знакъ, называемый *ключемъ*, который ставится всегда вначалѣ нотоносца. Такой ключъ еще называется *скрипичнымъ* или ключемъ sol (соль). 𝄞 Для нотъ, пишущихся на второмъ рядѣ линій, гдѣ на первой стоитъ нота *соль*, въ отличіе отъ перваго, имѣется другой ключъ называемый *бассовымъ* или ключемъ *fa*; 𝄢 онъ ставится также вначалѣ нотоносца.

Хотя ключи и опредѣляютъ мѣсто и высоту звуковъ нотъ, но, тѣмъ не менѣе, добавочныхъ линій остается еще до 8 вверхъ и до 6 внизъ, слѣдовательно, затрудненіе при чтеніи нотъ еще не устранено; но прежде чѣмъ мы возьмемся описывать это обстоятельство, нужно познакомить читательницу съ *октавою*. Октава приняла названіе отъ

---

*) О тактѣ см. пѣніе.

итальянскаго названія цифры 8 — Octo; въ музыкѣ ею выражаютъ осьмой звукъ. Такъ, напр., отъ ноты *до* (лежащей на первой добавочной линіи) до ноты *до* (лежащей между третьею и четвертою линіями) будетъ октава, также отъ *ля* до *ля* или отъ *ре* до *ре* и т. д.

Теперь перейдемъ снова къ неудобству добавочныхъ линій. Чтобы избѣжать это неудобство, существуетъ особый знакъ, имѣющій видъ: 8~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~ или 8.................................; если такой знакъ стоитъ надъ нотоносцемъ, значитъ, слѣдуетъ всѣ находящіеся подъ нимъ нотные знаки, исполнять октавою выше; если знакъ стоитъ подъ нотоносцемъ, то октавою ниже. Объяснивъ вкратцѣ нѣкоторыя основныя правила фортепіанной игры, намъ осталось объяснить употребленіе черныхъ клавишей на фортепіано. Какъ видно по клавіатурѣ, въ октавѣ пять черныхъ клавишей; онѣ служатъ для повышенія и пониженія звуковъ бѣлыхъ клавишей. Чтобы опредѣлить точное время и мѣсто повышенія или пониженія, существуютъ знаки: (♯) и (♭); первый называется *діезомъ*, а второй—*бемолемъ*. Діезъ, поставленный около ноты, съ лѣвой стороны, повышаетъ ея звукъ на полтона; поставленный на какой либо линіи нотоносца онъ повышаетъ всѣ стоящіе на его линіи нотные знаки. Второй знакъ—бемоль имѣетъ точно такое-же дѣйствіе надъ звуками, но лишь въ смыслѣ пониженія. Въ музыкѣ случается, что разъ повышенную діезомъ или пониженную бемолемъ ноту слѣдуетъ привести въ натуральный звукъ, и вотъ, для этого также существуетъ знакъ (♮)—бекаръ, который, поставленный передъ повышенною или пониженною нотою,—приводитъ ее въ прежній тонъ.

Обученіе музыкѣ такой сложный предметъ, что для полной школы музыки потребовалось бы не нѣсколько страницъ, а нѣсколько томовъ; почему мы и не беремся писать школу фортепіанной игры, а только лишь основныя правила и совѣты, нужные для начинающихъ учиться игрѣ на фортепіано. Теперь мы объяснимъ, придерживаясь той-же краткости, постановку рукъ при началѣ упражненій и вообще какъ слѣдуетъ держать себя за рояземъ. Играющій долженъ сидѣть прямо, спокойно, не напрягаясь, занимая лишь половину стула. Плечи должны быть опущены и локти отнюдь не прижаты къ бокамъ. Стулъ долженъ быть настолько высокъ, чтобы у играющаго локти находились наравнѣ съ клавіатурой.

Рука должна *стоять* на клавишахъ свободно, кисть ея не должна,

у основанія, быть приподнятою или опущенною—она должна быть наравнѣ съ локтемъ. Существуютъ нѣсколько постановокъ пальцевъ, но мы опишемъ болѣе употребляемую и удобнѣйшую. Первый, основной суставъ пальцевъ долженъ быть въ одной линіи съ кистью руки, а два послѣдніе опускаются такъ, что каждый палецъ принимаетъ видъ почти прямаго угла; пальцы должны упираться въ клавиши мякотью тѣла, находящейся у ногтя; при этомъ надо имѣть ввиду, что ногти непремѣнно слѣдуетъ держать тщательно остриженными по самое тѣло. При ударѣ по клавишѣ, пальцы должны подниматься лишь у основанія; они не должны быть сжатыми; напротивъ, между каждымъ пальцемъ должно быть разстояніе, по крайней, мѣрѣ въ полъ-пальца ширины. Поставивъ руку, по всѣмъ правиламъ, на клавишѣ, ихъ слѣдуетъ равномѣрно, но медленно, поднимать и опускать, извлекая звуки. Для первоначальныхъ упражненій нужно пріобрѣсти слѣдующія ноты: *К. Даннеманъ*. «Собраніе упражненій и гаммъ для развитія силы, самостоятельности и бѣглости въ пальцахъ». *H. Berens*. 50 morceaux de piano sans octaves pour les premiers commencans». Op. 70, 3 тетради. Для первоначальной игры въ четыре руки: *Spindler Fritz*, «Album für die Jugend. Op. 216. 4 тетради. По окончаніи же этихъ тетрадей,—полезны: *Лютшъ*. Школа этюдовъ. 12 тетрадей *).

О музыкальномъ образованіи вообще.

Прежде чѣмъ рѣшить, начать-ли преподаваніе музыки ребенку, или начатое продолжать, слѣдуетъ узнать, имѣетъ-ли этотъ ребенокъ охоту учиться, склонность и талантъ къ музыкѣ. Случается, что у ребенка четырехъ-пяти лѣтъ является склонность къ музыкѣ: онъ съ любопытствомъ вслушивается въ мотивы пѣсенъ и послѣ силится произвести ту-же мелодію, но, обыкновенно, фальшиво. Замѣтивъ это въ ребенкѣ, не показывая ему виду, слѣдуетъ какъ можно чаще повторять ту мелодію, которая произвела впечатлѣніе. Если ребенокъ и послѣ этого фальшивитъ, слѣдуетъ его постараться поправить и навести на путь истинный, но отнюдь не показывая ему, что это дѣ-

*) Всѣ поименованныя изданія можно выписывать чрезъ «Бюро дамскихъ порученій» А. К. Буринской.

лается ради его образованія, науки; вообще, занимаясь такимъ образомъ, не слѣдуетъ давать ему понять, что это урокъ. Когда ребенокъ показываетъ дѣйствительно большую надежду, то недурно его также пріучать и къ фортепіано, шутя, показывая ему, какими клавишами играется любимая его пѣсня; если онъ ее выучитъ однимъ пальцемъ играть—и то составитъ громадный шагъ впередъ. Послѣ одной пѣсни, ребенку захочется знать другую, третью и т. д., въ концѣ концевъ, эта легкая музыка ему войдетъ въ привычку, онъ ею такъ увлечется, что захочетъ знать и чтеніе нотъ, и проч.; но и въ такомъ случаѣ, когда онъ *самъ захочетъ*, не должно дѣлать изъ этого преподаванія обязательные уроки. Когда же, по ходу дѣла, будетъ видно, что любовь къ музыкѣ въ ребенкѣ совершенно укрѣпилась, слѣдуетъ обратиться къ преподавателю.

Выборъ преподавателя—такой трудный шагъ, отъ котораго зависитъ не только будущность успѣха въ образованіи, но и будущность учащагося. Обыкновенно, родители приглашаютъ въ преподаватели піаниста, о которомъ слышали или даже знаютъ, что онъ замѣчательный виртуозъ и талантливый композиторъ; но этотъ выборъ ошибоченъ! Не споримъ, для преподавателя не только хорошо, но и должно быть и виртуозомъ, и композиторомъ, но главная добродѣтель въ преподавателѣ—умѣнье тѣсно войти въ складъ ума ученика и, если можно такъ выразиться, въ его душу, но войти съ тѣмъ, чтобы дать твердое направленіе его стремленію на всю жизнь и руководить его въ этомъ одномъ направленіи, не свертывая на другія. Преподаватель долженъ показать видъ, что у него такой-же характеръ, какъ и у ученика. Есть тысячи примѣровъ, что ученикъ бросалъ музыку исключительно только изъ-за преподавателя! Дѣйствительно, только у преподавателей и есть средство піохотить, такъ сказать, привить ученику музыку. Средство это—теплое, человѣческое отношеніе къ нему. Преподаватель долженъ обращаться съ ученикомъ мягко, но не уклонно, весело, но не поблажно. Правда, такихъ преподавателей мало, а иногда, бываетъ, что ихъ и вовсе не найти; тогда наши совѣты могутъ служить для родителей, обучающихъ собственными силами своего ребенка.

Весьма важно обращать вниманіе на *манеры игры*. Такъ, иные піанисты, и въ особенности піанистки, играя, имѣютъ привычку закатывать глаза, качаться изъ стороны въ сторону; а иногда играющій чуть не

пляшетъ за роялемъ, играя какую нибудь веселую мелодію. Эти привычки мы совѣтуемъ искоренять не только начинающимъ учиться, но уже и играющимъ, такъ какъ бываютъ случаи, когда подобный піанистъ, играя въ обществѣ, продѣлывая подобныя штуки, дѣлается положительно посмѣшищемъ его, и часто такого піаниста просятъ сыграть какую нибудь вещь исключительно для того, чтобы похохотать надъ нимъ-же въ тихомолку. Упоминая здѣсь про эти манеры игры, мы хотимъ показать, какъ необходимъ надзоръ за учащимися дѣтьми. Бываютъ случаи, что ученикъ, разучивая какую либо пьесу, совершенно незамѣтно для себя, измѣняетъ мотивъ пьесы; такой случай требуетъ, чтобы при игрѣ ученика находилось какое либо лицо, поправляющее всѣ неправильности въ его игрѣ; слѣдуетъ также наблюдать, чтобы ученикъ игралъ опредѣленное количество времени. Понятно, это правило относится къ начинающимъ ученикамъ; ученикъ-же, хорошо владѣющій механизмомъ пальцевъ и играющій уже серьезныя вещи, не нуждается въ понуканіяхъ, такъ какъ фортепіано само его будетъ притягивать къ себѣ.

Словарь важнѣйшихъ музыкальныхъ терминовъ.

A. или Al	Alto (Альто)—вверхъ.
Acc. или Acceel . .	Accelerando (Аччелерандо)—быстрѣе.
Acc. или Accomp. .	Accompanement—акомпанементъ.
Adg. или Ad . . .	Adagio (Адажіо)—медленно, непринужденно.
Ad. lib	Ad libitum (Ад либитумъ)—по произволу, какъ угодно.
Aff°	Affetuoso (Афетуозо)—мятко и нѣжно.
Ag°	Agitato (Ажитато)—страстно, волнуясь.
All. или All° . . .	Allegro (Аллегро)—весело.
All^tto	Allegretto (Аллегретто)—нѣсколько медленнѣе allegro.
All'ot.	All ottava (Аль октава)—октавою выше.
And^te или And. . .	Andante (Анданте)—тихо, не спѣша, медленно.
Anim.	Animato (Анимато)—живо, одушевленно.
A p. a. p.	A poco a poco (А поко а поко)—мало-по-малу.
Brill	Brillante (Брильанте)—блестяще.

Brioso или conbrio	(Бріозо, конъ бріо)—съ шумомъ.
Cad	Cadenza (Каденца)—отдыхъ.
Cal	Calando (Калядно)—уменьшая силу звуковъ.
Cant	Cantabile (Кантабиле)—пѣвуче.
C. B	Col basso (Коль бассо)—съ бассомъ.
C. C.	Col canto (Коль канто) съ пѣніемъ.
C. P.^{mo}	Canto primo (Канто примо)—первый дискантъ.
C. d.	Colla destra (Колля дестра)—правой рукой.
C. l.	Col legato (Коль легато)—связно.
C. f	Colla finistra (Колла финистра—лѣвой рукой.
C. espress	Con espressione (Конъ еспрезіоне)—съ выраженіемъ.
Cont	Contano (Контано)—со счетомъ.
Cr. или Cresc.	Crescendo (Кресчендо)—съ возрастающей быстротой.
D. C	Da capo (Да капо)—съ начала.
D.	Destra (Дестра)—правой рукой.
Diluendo.	(Дилюэндо)—угасая, потухая.
Dim	Diminuendo (Диминуэндо)—съ возрастающей медлительностью.
Div	Divisi (Дивиси)—раздѣльно.
Dolce	(Долче)—нѣжно.
Dolciss	Dolcissimo (Долчисимо)—очень мягко и нѣжно.
D. m.	Dritta mano (Дритта мано)—правой рукой.
D. v	Due volte—два раза.
Espr	Espressivo (Эспресиво)—выразительно.
Fermato или La corona	(Фермато или корона)—знакъ 𝄐 продолженія звука.
F. f	Forte (Форте)—сильно.
FF. или ff.	Fortissimo (Фортиссимо)—очень сильно.
FFF. или fff	Forte fortissimo (Форте фортиссимо)—изо всей силы.
Fl.	Flautando (Флаутандо)—подражая флейтѣ.
Fp. или fp	Fortepiano (Фортепіано)—внезапный переходъ отъ forte къ piano.
Graz	Grazioso (Граціозо)—граціозно, нѣжно.

Grave . . . . . (Граве)—тяжеловѣсно, серьезно.
Introduzione . . . (Интродукція)—введеніе.
Intrada . . . . . (Интрада)—тоже что предыдущее.
La forza . . . . (Ля-форза)—изо всей силы.
Largo. . . . . . (Лярго)—широко.
Largo assai. . . . (Лярго ассаи)—очень широко.
Largissimo . . . . (Ляргиссимо)—самое медленное движеніе.
Leg или ig . . . Legato (Легато) или ligato (лигато)—связно.
Legg . . . . . . Leggiero (Леджіеро)—легко.
Lento . . . . . . (Лента)—протяжно.
Lo или lu[e] . . . Loco (Лёко) или lungo (люнго)—переходъ нотъ съ октавы выше или ниже на мѣсто.
L p. v . . . . . . La prima volta (Ля прима вольта)—въ первый разъ.
Lusing . . . . . Lusingando (Люсингандо)—пріятно, лаская.
M . . . . Mano (Мано)—рукою.
M. M. . . . . . . Mutzel's metronom—Метрономъ Мютцеля.
Maest . . . . . Maestoso (Маэстозо)—величественно, торжественно.
Magg. . . . . . Maggiore (Мажёръ)—переходъ въ dur-ный тонъ.
Mancando . . . . (Манкандо)—умолкая, ослабѣвая.
Mez . . . . . . Mezzo (Меццо)—вполовину.
Mf. . . . . . . Mezzo forte (Меццо форте) полусильно.
Mfp . . . . . . Mezzo forte piano (Меццо форте піано)—полусильно и тихо.
M. v. . . . . . . Mezza voce (Мецца воче) въ полголоса.
Min . . . . . . Minore (Миноръ) переходъ въ mol-ный тонъ.
Moderatto или M-to . (Модерато)—умѣренно.
Morendo. . . . . (Морендо)—замирая, т. е. умолкая совсѣмъ
Mosso . . . . . (Моссо)—бодро.
Obl или Obl[to] . . . Obligato (Облигато)—обязательно, необходимо.
Ol rigore del tempo . (Оль ригоре дель темпо)—по опредѣленному, строгому размѣру.
O[va] или 8-va . . . Ottava (Оттава)—октава.
O. M. . . . . . . Obermanual (Обермануаль)—играть на верхней клавіатурѣ.

Poco a poco . . . (Поко а поко)—мало по малу.
Ped . . . . Pedale (Педаль)—нажать педаль.
Perdendosi . . . . (Пердендози)—изчезая, пропадая, теряясь.
P. или p. . . . . Piano (Піано)—тихо.
PP. или pp. . . . Pianissimo (Піаниссимо)—очень тихо.
PPP или ppp. . . Piano pianissimo (Піано піаниссимо) — едва слышно.
Pf. или pf . . . . Piano forte (Піано форте)—полусильно.
Pizz . . . . . . Pizzicato (Пичикато)—щипля струны.
P. f. . . . . . . Poco forte (Поко форте)—не очень громко.
Porte. . . . . . Portamento (Портаменто) — полно, съ выдержкой.
Precipitando . . . (Пресипитандо)—спѣша.
Prestissimo. . . . (Престиссимо)—очень скоро.
Presto . . . . . (Престо)—скоро.
Rollentando или Roll. (Роллентандо)—сильнѣйшее выраженіе для замедленія.
Rfz . . . . Rinforzando (Ринфорзандо)—усиливая.
Rit. или Ritard . . Ritardando (Ритардандо)—замедляя, задерживая.
Ritenuto . . . . (Ритенуто)—задерживая.
Rull . . . . Rullante (Рулянте)—бѣгло.
Scherz . . . . . Scherzando (Сшерзандо)—легко, шутя.
Seg или Sig . . . Segue или sigue (Сегве или сигве)—продолжать.
Semp. . . . . . . Sempre (Семпре)—безпрестанно.
S*S*. . . . . Senza Sordini (Сенца Сордини)—безъ сурдины.
St или Senza Ritmo. Senza tempo (Сенца темпо или сенца ритмо)—безъ соблюденія размѣра.
Staccato. . . . . (Стакатто)—отрывисто. (St. пишутся ввидѣ точки подъ или надъ нотой).
Serrate . . . . . (Серрате)—ускоряя.
Sfz . . . . Sforzando (Сфорзандо)—вдругъ усиливая.
Sim . . . . Simili (Симели)—такъ-же, какъ и прежде.
Smorzande . . . . (Сморзандо)—погасая, ослабѣвая.
Soprano . . . . . (Сопрано)—дискантъ.
Sordino . . . . . (Сордино)—подъ сурдину.

стѣсняясь, и дома, и въ обществѣ, причемъ часто бываютъ посмѣшищемъ послѣдняго... Чтобы избѣжать это послѣднее обстоятельство, къ тому же весьма непріятное для поющаго, а главное, чтобы распространить это полезное развлеченіе, мы помѣщаемъ въ нашей книгѣ нѣсколько совѣтовъ и объясненій, касающихся пѣнія.

Главными пособниками при пѣніи служатъ, понятно, óрганы голоса, которыхъ насчитывается четыре: 1) легкія, 2) адамово-яблоко или кадыкъ, 3) гортань и 4) ротъ. Легкія, при вдыханіи воздуха, дѣйствуютъ, подобно мѣхамъ: входящій воздухъ идетъ чрезъ ротъ, кадыкъ, дыхательное горло (которое оканчивается множествомъ мелкихъ трубочекъ, называемыми бронхіями) и входитъ въ легкія. При обратномъ дѣйствіи, т. е. при выдыханіи, онъ идетъ въ обратномъ порядкѣ. Кадыкъ, соединяющійся съ горломъ, значительно съуженъ по серединѣ и образуетъ по обѣимъ сторонамъ двѣ кожицы, называемыя голосовыми связками, а отверстіе между этими связками — гортанною щелью. Эти-то связки и способствуютъ колебанію и вибраціи голоса. Изъ всего этого можно заключить, что легкія только служатъ мѣстомъ скопленія воздуха, и гортанная щель, находясь въ полной зависимости отъ легкихъ, служитъ для образованія звучности голоса, силы объема и регистровъ: груднаго, фальцетнаго и головнаго. Регистры еще имѣютъ нѣсколько звуковыхъ особенностей, называемыхъ *тембрами*: открытый и закрытый. Открытый тембръ отличается звонкостью и ясностью; закрытый, наоборотъ,—глухой, не ясный или матовый. Различнымъ измѣненіямъ тембровъ служатъ: ротъ, языкъ, зубы, нёбо и носъ. Распознаваніе регистровъ производится такъ: если звонкій и ясный голосъ довести до чрезмѣрной силы и высоты, и приэтомъ, если онъ окажется непріятнымъ, крикливымъ и пронзительнымъ, значитъ, у берущаго такіе звуки грудной регистръ; такой же регистръ означится, если голосъ имѣетъ глухой, матовый оттѣнокъ, а при усиливаніи—хриплый. Фальцетный регистръ отличается, при усиливаніи звука, нѣсколько драматическимъ характеромъ. Головной, въ глухомъ тембрѣ, при высокихъ нотахъ, дѣлается звонкимъ и чистымъ до невѣроятности.

Женскіе голоса раздѣляются на четыре рода: *контръ-альто*, имѣющій объемъ отъ ноты *фа* (ниже второй добавочной линіи) до *ми* (на первой линіи); *меццо-сопрано*, имѣющій объемъ отъ *си* (ниже первой добавочной) до *ми* (на первой линіи) и отличающійся отъ предыдущаго бóльшею силою и звонкостью; *сопрано*, имѣющій объемъ отъ *до* (на

первой добавочной линіи) до *фа* (выше первой линіи) и *высокій сопрано* *). Фальцетный регистръ контръ-альто и меццо-сопрано имѣетъ объемъ отъ *ми* (на первой линіи) до *си* (на третьей линіи); сопрано—отъ *соль* (на второй линіи) до *ми* (выше четвертой линіи). Головной регистръ меццо-сопрано, сопрано и высокаго сопрано занимаетъ объемъ отъ *фа* (на пятой линіи) и до *ми* (на третьей верхней добавочной линіи).

Многія особы, имѣющія голосъ, не обращаютъ вниманія на недостатки его, а между тѣмъ, каждый необработанный голосъ всегда имѣетъ недостатокъ, болѣе или менѣе важный. Недостатки голоса слѣдующіе: гортанный звукъ, носовой и глухой. Чтобы искоренить въ голосѣ гортанный звукъ, слѣдуетъ при пѣніи (при упражненіяхъ) языкъ держать плашмя, упирая концомъ его въ зубы нижней челюсти, но упирать, понятно, не сильно, а напротивъ, какъ можно слабѣе и свободнѣе; въ противномъ же случаѣ, языкъ у основанія приподнимется и нажметъ нёбную занавѣску на дыхательное горло, вслѣдствіе чего, звукъ, выходящій изъ него, и бываетъ сдавленнымъ, гортаннымъ.

Носовой звукъ голоса происходитъ отъ того, что поющіе, имѣющіе этотъ недостатокъ, поднимаютъ языкъ на нёбо, чѣмъ даютъ поводъ проходить звуку чрезъ носовую полость. Для избѣжанія этого зла, слѣдуетъ опустить языкъ правильно внизъ, а также нижнюю челюсть опускать, по возможности, ниже.

Голосъ, имѣющій глухой звукъ, происходитъ тогда, когда поющая особа имѣетъ, при дѣйствіи, вытянутыя губы, стиснутые зубы или еле-раскрытый ротъ; для искорененія его слѣдуетъ при пѣніи, какъ можно больше, раскрывать ротъ и опускать нижнюю челюсть до такой степени, чтобы были видны нижніе зубы. Чрезмѣрное раскрываніе рта также не слѣдуетъ употреблять, такъ какъ оно способствуетъ сжатію горла и придастъ голосу гортанный оттѣнокъ; овальное же положеніе рта также негодится, такъ какъ оно заглушаетъ звукъ. При пѣніи слѣдуетъ ротъ держать, вообще, не слишкомъ раскрытымъ, но и не сомкнутымъ; слѣдовательно, чѣмъ свободнѣе раскрытъ ротъ, тѣмъ лучше, яснѣе и чище будетъ выходящій звукъ.

Описавъ, краткимъ образомъ, óрганы голоса, звуки, раздѣленія женскихъ голосовъ, объемъ и способы обработки недостатковъ

*) *Объемы этихъ голосовъ означены лишь при грудномъ регистрѣ.*

ихъ, мы теперь приступимъ къ начальнымъ правиламъ пѣнія, излагая лишь главныя, основныя правила, такъ какъ, повторяемъ, нашъ отдѣлъ пѣнія не есть учебникъ, а только необходимые совѣты и объясненія для начинающихъ учиться пѣнію.

Начальныя правила пѣнія.

Прежде чѣмъ приступать къ изученію самаго пѣнія, слѣдуетъ, главнымъ образомъ, правильно и свободно владѣть дыханіемъ. Въ доказательство этого можно привести нѣсколько примѣровъ, что необработанные голоса всегда дрожатъ при пѣніи, и, слѣдовательно, звукъ, выходящій изъ горла, неправиленъ, часто отрывистъ и на высокихъ нотахъ глухъ и еле-слышенъ.

Для избѣжанія этого обстоятельства, слѣдуетъ дѣлать слѣдующія упражненія: 1) медленно, впродолженіи нѣсколькихъ секундъ, вбирать (вдыхать) въ себя столько воздуху, сколько помѣстится въ легкихъ *), и 2) затѣмъ такимъ же путемъ и съ тою-же медленностью воздухъ слѣдуетъ выдыхать.

Кромѣ этого, нужно привыкать, по возможности, дольше задерживать воздухъ въ легкихъ, а равно и держать ихъ безъ воздуха.

Только послѣ этихъ упражненій, можно точно опредѣлить силу и объемъ своего голоса. При пѣніи упражненій нужно стоять прямо, спокойно и твердо на ногахъ; грудь должна быть выгнута впередъ, но не до степени напряженія. Если поющая особа сидитъ, то станъ держать слѣдуетъ, все-таки, прямо, не выгибать спины наружу, какъ это дѣлаютъ нѣкоторыя. Ротъ долженъ быть, какъ уже сказано выше, не слишкомъ закрытъ, но и не слишкомъ открытъ; нижнюю челюсть, вообще, слѣдуетъ опускать до такой степени, чтобы были видны нижніе зубы.

Первымъ упражненіемъ для пѣнія можетъ служить начало гаммы, состоящее изъ пяти звуковъ, которые носятъ названіе: *до*, *ре*, *ми*, *фа* и *соль*. Эти пять звуковъ должно пѣть, произнося ихъ названія, снизу вверхъ и до тѣхъ поръ, пока учащаяся особа не усвоитъ себѣ ихъ въ совершенствѣ, послѣ чего можно учить

---

*) Вдыханіе производится однимъ общимъ вздохомъ.

упражненіе, которое состоитъ изъ тѣхъ-же звуковъ, но съ тою только разницею, что пѣть ихъ слѣдуетъ въ обратномъ положеніи, т. е. *соль*, *фа*, *ми*, *ре*, *до* и до такого-же совершенства. Когда эти пять звуковъ будутъ совершенно усвоены, то слѣдуетъ разъучивать упражненія, которыя уже обнимаютъ всю гамму, также произнося соотвѣтствующія названія (*ля*, *си*, *до*); по усовершенствованіи-же всей гаммы, какъ въ восходящемъ, такъ и въ нисходящемъ порядкѣ, можно приступать къ слѣдующимъ упражненіямъ, которыя должны быть составлены также изъ всѣхъ звуковъ, но въ разбивку.

Чтобы правильно пѣть, мало того, чтобы вѣрно брать (произносить) звуки, ихъ нужно вѣрно дѣлить, т. е. произносить ихъ такъ, чтобы отъ одного звука до другого было совершенно одинаковое протяженіе времени. Для этого ноты пишутся на пяти лежащихъ линейкахъ (нотоносецъ), идущихъ параллельно одна другой. Эти линейки всегда бываютъ раздѣлены перпендикулярными, стоящими линіями. Промежутки между этими стоячими линіями называются тактомъ, а тактъ есть мелкая частица всей пьесы, который и служитъ для ровнаго дѣленія звуковъ. Какъ видно изъ упражненій, что видъ нотъ совершенно розенъ: есть, напр., ноты совершенно круглыя, ввидѣ нуликовъ, есть нулики съ палочками, есть ноты совершенно черныя съ палочками, а есть и такія, у которыхъ на концахъ палочекъ по одной, по двѣ и больше кавычекъ. Всѣ эти ноты, имѣющія различный видъ, также способствуютъ дѣленію протяжимости звука. Напримѣръ, возьмемъ *цѣлую* ноту и будемъ ее тянуть нѣкоторое время. Затѣмъ возьмемъ *половинную* и, примемъ въ соображеніе, что въ цѣломъ только двѣ половины, слѣдовательно, и надо тянуть (пѣть) вдвое меньше цѣлой. Изъ этого также видно, что *четвертная* нота займетъ времени своего протяженія ровно въ четыре раза менѣе цѣлой и въ два раза менѣе половинной. *Осьмая*, *шестнадцатая* и т. д., понятно, займутъ каждая столько времени, насколько она меньше цѣлой. Приведемъ еще примѣръ. Если какой-либо инструментъ тянетъ одну цѣлую ноту въ одну минуту, а другой, дѣйствуя въ томъ же времени, т. е. въ 1 мин. издаетъ 4 звука, т. е. черезъ каждыя 15 секундъ по звуку, значитъ второй инструментъ бралъ только четвертныя ноты, такъ какъ въ цѣлой четыре четверти. Только тогда и можетъ пьеса идти ровно и стройно, когда въ точности соблюдается тактъ, такъ какъ въ каждомъ тактѣ непремѣнно должно быть одинаковое число цѣлыхъ, половинъ, четвер-

тей или вообще такое дѣленіе, какое назначено. Напримѣръ, если пьеса считается въ цѣлую ноту,—всѣ такты должны содержать столько времени протяженія, сколько содержитъ его цѣлая нота, хотя бы въ каждомъ тактѣ были четвертныя, половинныя и пр. ноты, лишь бы онѣ заключались въ тактѣ столько разъ, сколько онѣ-же содержатся въ цѣлой нотѣ. Чтобы узнать, на сколько раздѣленъ каждый тактъ въ извѣстной пьесѣ, стоитъ только посмотрѣть въ начало нотоносца, гдѣ, послѣ ключа, непремѣнно стоятъ двѣ цифры, расположенныя одна на другой; напр. въ такомъ родѣ: $^4/_4$, $^3/_4$, $^2/_4$, $^3/_8$ и т. д. Эти то цифры и обозначаютъ, (напр. $^4/_4$), что каждый тактъ дѣлится на четыре четверти или на три ($^3/_4$). Въ первомъ случаѣ въ каждомъ тактѣ должны стоять: цѣлая нота, двѣ половины, или половина и двѣ четверти; однимъ словомъ, такое число нотъ, чтобы составляли цѣлую ноту или $^4/_4$.

Очень часто случается, что въ тактахъ, кромѣ изображеній различныхъ нотъ, попадаются еще другія, имѣющія формы то ввидѣ округленнаго флага съ рукояткой, то цифры 7, обращенной вверхъ низомъ и т. д.; такія фигуры называются *паузами*, число которыхъ ровно такое-же, сколько и нотъ. Паузы служатъ знакомъ молчанія; онѣ также входятъ въ общій счетъ такта. Наприм., возьмемъ изъ какой-либо пьесы одинъ тактъ, гдѣ поставлены: половинная нота и половинная пауза, слѣдовательно, слѣдуетъ такое-же время промолчать, какое занимала пропѣтая половинная нота.

Часто встрѣчается въ нотахъ еще точка, приставленная съ правой стороны ноты Эти точки также входятъ въ общій счетъ такта, такъ какъ онѣ прибавляютъ къ той нотѣ ровно половину ея протяженія. Положимъ, что такая точка стоитъ у половинной ноты; въ такомъ случаѣ она уже по протяженію равна тремъ четвертямъ, принимая во вниманіе, что точка прибавляетъ протяженія только на половину, а такъ какъ у половинной ноты—половину составляетъ четверть, то въ общемъ и составится три четверти.

Существуютъ еще три знака: *діезъ, бемоль и бекаръ*, о которыхъ мы уже говорили ранѣе, на страницѣ 336.

Кромѣ вышеописанныхъ знаковъ, существуютъ еще множество, крайне необходимыхъ при пѣніи Они служатъ для различныхъ оттѣнковъ, выраженій и украшеній звуковъ; но такъ какъ въ нашу программу этого отдѣла входятъ лишь краткіе совѣты и указанія, то мы его и оканчиваемъ настоящими строками, а всѣ названія, употребленія

знаковъ и проч. перенесли въ особый краткій словарь, помѣщенный на стр. 339—343.

ТАНЦЫ.

Позиціи ногъ.

Позиція есть положеніе человѣка, готовящагося къ танцамъ. Въ бальныхъ танцахъ существуетъ пять позицій.

Первая: Сдвинуть обѣ ноги каблуками вмѣстѣ, а носками въ сторону, соотвѣтственно плечамъ. Позиція эта употребляется въ вальсѣ и галопѣ. Ноги при первой позиціи должны быть совершенно прямы, отнюдь не согнуты въ колѣняхъ, станъ также держать стройно (см. рис. 193).

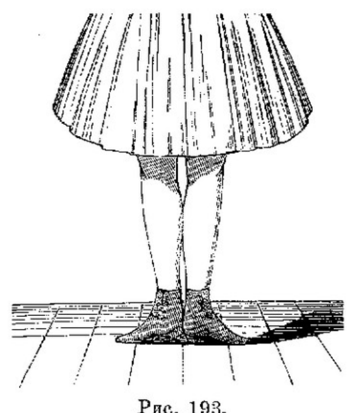



Рис. 193.

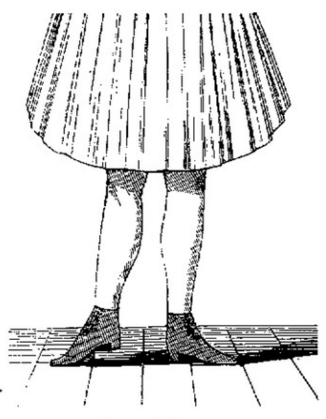


Рис. 194.

Вторая: Ставшій въ первую позицію долженъ отвесть правую ногу въ сторону праваго плеча, на одной линіи съ лѣвымъ носкомъ. Движеніе это должно производить легко и быстро, однимъ носкомъ касаясь пола, но не всей подошвой. Эта позиція употребляется въ полькѣ и галопѣ (см. рис. 194).

Третья: Стоящій во второй позиціи долженъ придвинуть правую ногу каблукомъ къ серединѣ лѣвой ноги. Движеніе правой ноги производить такъ-же легко и не отклоняя носка ноги отъ того поло-

женія, въ которомъ онъ находился во второй позиціи, причемъ, лѣвая нога должна быть до половины закрыта правой; носки же ихъ, все-таки, должны быть направлены въ стороны плечъ (см. рис. 195).

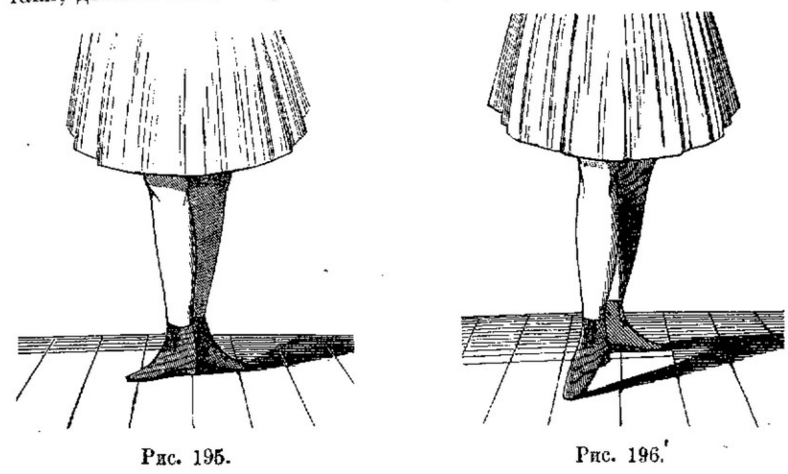


Рис. 195. Рис. 196.

Четвертая: Ставшій въ третію позицію долженъ выдвинуть правую ногу на столько, на сколько позволитъ шагъ, причемъ носокъ ея дол-

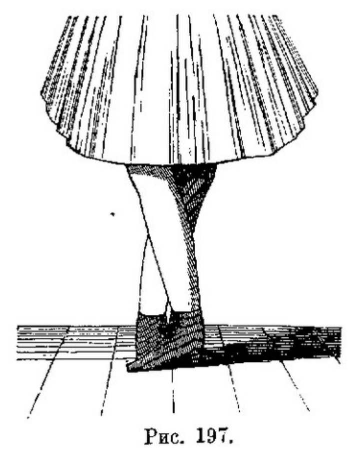


Рис. 197.

женъ быть нѣсколько обращеннымъ впередъ. Правая нога должна стать противъ каблука лѣвой. Позиція эта употребляется въ кадрили и лансье (см. рис. 196).

Пятая: Эта позиція употребляется лишь въ характерныхъ танцахъ; но, тѣмъ не менѣе, она необходима для учащихся. Стоящій въ четвертой позиціи долженъ придвинуть правую ногу такъ, чтобы ея каблукъ плотно былъ прижатъ къ носку лѣвой ноги, а носокъ къ каблуку (см. рис. 197).

Па.

Изучивъ позиціи ногъ, слѣдуетъ приступить къ изученію *па*. Въ бальныхъ танцахъ большею частью употребляютъ только три па, а именно: батманъ, шассе и па галопа.

Батманъ: Стать въ третью позицію, отнести лѣвую ногу во вторую позицію и придвинуть ее впередъ къ правой ногѣ въ третью позицію, и затѣмъ, переставить правую ногу, тѣмъ-же способомъ, въ третью позицію. Это будетъ движеніе впередъ. Чтобы сдѣлать батманъ назадъ, то слѣдуетъ встать въ третью позицію, отвести правую ногу во вторую и поставить ее, за лѣвою ногою, въ третью позицію, послѣ чего лѣвую, тѣмъ же порядкомъ, поставить за правую, чтобы привести положеніе третьей позиціи съ правой ноги.

Шассе: Стать въ третью позицію, выдвинуть правую ногу въ четвертую, придвинуть лѣвую ногу къ правому каблуку, а правую снова выдвинуть въ четвертую позицію. Далѣе, поставить лѣвую ногу въ третью позицію, впереди правой, а правую передвинуть впереди лѣвой, снова въ третью позицію. Это называется два амбуате впередъ,— па, которое оканчиваетъ каждое шассе. Кромѣ этого шассе, есть шассе въ бокъ и шассе назадъ. Шассе-де-коте или въ бокъ исполняется такъже, какъ шассе впередъ, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что здѣсь движеніе дѣлается въ правую сторону (но не бокомъ, а всѣмъ корпусомъ) и также, заключается двумя амбуате. Шассе назадъ исполняется точно такъ же, какъ и шассе впередъ, лишь здѣсь всѣ движенія производятся въ обратную сторону, т. е. назадъ. Оканчивается оно точно также двумя амбуате. Три шассе исполняются, подобно шассе впередъ, въ три движенія, такъ что при концѣ движенія правая нога останется въ четвертой позиціи; почему, послѣ этого, слѣдуетъ начинать лѣвою ногою, выдвинувъ ее въ четвертую позицію, послѣ чего правую ногу придвинуть къ лѣвой, а лѣвую снова выдвинуть въ четвертую позицію, послѣ чего начинать съ правой, какъ въ шассе впередъ. Разумѣется,

эти движенія въ три шассе исполняются непрерывно и, какъ всякое шассе, оканчиваются двумя амбуате *). Впрочемъ, бываютъ такіе случаи въ танцахъ, что три шассе приходится оканчивать не двумя амбуате, а оборотнымъ шассе. Оборотное шассе исполняется такъ: стать лѣвою ногою въ четветрую позицію, приподняться на носки, повернуться на правую сторону и встать въ третью позицію. Всѣ эти шассе необходимы для кадрилей и лансье.

Па галопа. Стать въ первую позицію, лѣвою ногою выступить во вторую, придвинуть правую ногу къ срединѣ лѣвой ноги и т. д., причемъ нога должна скользить по полу, не касаясь каблукомъ. Вотъ всѣ па, употребляющіяся въ бальныхъ танцахъ и знаніе которыхъ необходимо для выполненія танцевъ.

Бальные танцы.

Полька. Стать въ третью позицію лѣвою ногою, правою на носокъ. сдѣлать маленькій прыжокъ на лѣвой ногѣ и единовременно выдвинуть правую ногу во вторую позицію, причемъ все равновѣсіе слѣдуетъ сосредоточить на лѣвой ногѣ, опирась на правую. При прыжкѣ правая нога должна переходить во вторую позицію. Этимъ оканчивается первое движеніе, тогда какъ для втораго движенія слѣдуетъ придвинуть къ правой ногѣ, стоящей на носкѣ, во второй позиціи, лѣвую ногу въ первой позиціи, причемъ её слѣдуетъ приподнять, дѣлая движеніе двумя ногами единовременно. Затѣмъ сдѣлать прыжокъ на правую ногу во вторую позицію и въ то же время ставить лѣвую сзади правой, на носокъ, какъ это было при началѣ польки. Всѣ обороты и управленія, разумѣется, находятся въ полной зависимости отъ кавалера.

Вальсъ. Вальсъ начинать должно съ галопа (см. па галопа). Окончивъ галопъ, сдѣлать переходъ въ вальсъ, дѣлая обороты слѣдующимъ образомъ: отступивъ лѣвою ногою во вторую позицію, а правою въ первую, придвинуть ее къ лѣвой, послѣ чего лѣвую выставить снова во вторую позицію, а правую, не доведя до лѣвой, во вторую прямо. Затѣмъ лѣвую ногу, находящуюся въ первой позиціи, придвинуть къ

*) Всѣ шассе исполняются носкомъ и подошвою, не касаясь каблуками пола.

правой, послѣ чего правую опять отвести во вторую позицію и затѣмъ отнести лѣвую въ сторону и т. д.

Французская кадриль. Движенія, употребляемыя въ кадрили и лансье: 1) *Шенъ.* Движеніе танцующей пары, во время котораго дама и кавалеръ каждой пары переходятъ въ три шассе на мѣсто своихъ визави, наблюдая, чтобы дамы проходили между кавалеровъ. 2) *Балансе.* Сдѣлавъ три шассе, дама должна сдѣлать боковое шассе направо и потомъ шассе назадъ. 3) *Туръ де-менъ.* Послѣ балансе, дама подаетъ руку кавалеру и дѣлаетъ съ нимъ кругъ въ лѣвую сторону. 4) *Шенъ-де-дамъ.* Движенія, производящіяся дамами. Каждая дама дѣлаетъ одно шассе впередъ съ своего мѣста, подаетъ дамѣ-визави правую руку, дѣлаетъ второе шассе и протягиваетъ лѣвую руку кавалеру-визави, высвободивъ въ тоже время правую руку отъ руки дамы-визави; затѣмъ дѣлаетъ туръ-де-мэнъ съ кавалеромъ визави въ правую сторону. 5) *Променадъ.* Дама подаетъ свою правую руку кавалеру и дѣлаетъ съ нимъ три шассе на мѣсто визави, придерживаясь правой стороны. 6) *Траверсе.* Дама переходитъ въ три шассе на мѣсто кавалера-визави, а онъ на ея мѣсто.

Первая фигура. Обѣ пары дѣлаютъ шенъ туда и обратно, пропуская дамъ въ середину. Прійдя на мѣсто, пары дѣлаютъ балансе, а послѣ туръ-де-менъ. Затѣмъ дамы начинаютъ шенъ-де-дамъ, переходя къ кавалеру-визави, дѣлая три шассе. Въ томъ же порядкѣ онѣ переходятъ на свои мѣста, послѣ чего каждая пара начинаетъ променадъ, взявшись крестообразно за руки, дѣлая три шассе, направляются въ правую сторону и, дойдя до мѣстъ визави, поворачиваются и уже шеномъ уходятъ на свои мѣста. Этимъ кончается фигура.

Вторая фигура. Если вторую фигуру начинаютъ дамы, то онѣ должны исполнить передъ кавалеромъ-визави шассе впередъ и шассе назадъ, и затѣмъ, въ тоже время, боковое шассе и шассе назадъ со своимъ визави, послѣ чего исполняется траверсе, дѣлая три шассе, снова боковое шассе и шассе назадъ; затѣмъ повторяютъ траверсе на свои мѣста, гдѣ дама со своимъ кавалеромъ исполняетъ балансе и туръ-деменъ.

Третья фигура. Эту фигуру начинаетъ опять дама съ кавалеромъ-визави, дѣлая траверсе въ одну и въ другую сторону и взявшись всѣ за руки, кавалеры исполняютъ шассе назадъ, а дамы впередъ единовременно съ ними, затѣмъ кавалеры дѣлаютъ шассе впередъ, а дамы

шассе назадъ, послѣ чего исполняютъ (за руки) променадъ на мѣсто визави, причемъ кавалеръ, оставивъ тамъ свою даму, дѣлаетъ съ дамой-визави шассе впередъ, шассе назадъ, боковое шассе и снова шассе назадъ. Затѣмъ, возвратившись къ дамѣ, онъ беретъ ея руку и дѣлаетъ передъ парой-визави шассе впередъ и шассе назадъ, послѣ чего становятся на мѣста.

Четвертая фигура. Одна пара, взявшись за руки, дѣлаетъ шассе впередъ и шассе назадъ, послѣ чего дама оставляетъ своего кавалера, дѣлаетъ три шассе, подходитъ къ своему визави, становится подлѣ него, по лѣвую руку; кавалеръ ея исполняетъ траверсе на сторону визави, долженъ пройти между двухъ дамъ и стать по лѣвую сторону кавалера-визави, послѣ чего пары становятся по своимъ мѣстамъ и исполняютъ балансе и туръ-де-менъ.

Пятая фигура. Эта фигура также начинается одной парой, которая дѣлаетъ шассе впередъ и шассе назадъ, послѣ чего дама переходитъ къ кавалеру-визави и становится по лѣвую его сторону. Затѣмъ кавалеръ (оставленный дамою) дѣлаетъ еще шассе впередъ и назадъ, беретъ свою даму за руку и дѣлаетъ шассе впередъ и назадъ передъ своими визави, послѣ чего кавалеръ опять дѣлаетъ одно шассе впередъ и назадъ, шассе боковое и снова шассе назадъ, беретъ свою даму и дѣлаетъ променадъ полукругомъ въ лѣвую сторону и кончаютъ полу шеномъ, идя на мѣста.

Шестая фигура. Эта фигура начинается двумя парами галопомъ (см. па галопа), причемъ каждая пара дѣлаетъ четыре па впередъ и четыре назадъ, на свои мѣста, послѣ чего дѣлаютъ галопомъ траверсе въ правую сторону, затѣмъ пары становятся на мѣста визави, послѣ чего отсюда также дѣлаютъ четыре па впередъ и четыре назадъ и, сдѣлавъ траверсе, возвращаются на мѣста. Затѣмъ повторяется вся *вторая фигура* кадрили, послѣ которой продолжаютъ галопъ въ четыре па, траверсе и т. д., какъ было сначала этой фигуры.

Этимъ заканчивается французская кадриль.

Лансье (Уланская кадриль). **Первая фигура.** Лансье начинается кавалеромъ, который дѣлаетъ передъ дамой-визави шассе впередъ и шассе назадъ, что дѣлаетъ и дама-визави; затѣмъ, послѣ тура, расходятся, сдѣлавъ одно шассе, по мѣстамъ. Кавалеръ беретъ свою даму за руку и дѣлаетъ променадъ, тогда какъ кавалеръ-визави исполняетъ шенъ, пропуская даму и кавалера въ середину. Достигнувъ мѣста

визави въ три шассе, они направляются шеномъ на мѣста, тогда какъ кавалеръ и дама, шедшіе шеномъ, идутъ теперь променадомъ. Ставъ на свои мѣста, кавалеръ поворачивается къ дамѣ-контръ-визави и дѣлаетъ ей поклонъ, на что та отвѣчаетъ реверансомъ, послѣ чего всѣ пары исполняютъ балансэ и туръ-де-менъ. Послѣ этого тоже самое дѣлаютъ дама и кавалеръ-визави, и затѣмъ и контръ-визави и т. д.

Вторая фигура. Дама даетъ руку кавалеру и дѣлаетъ шассе впередъ, шассе назадъ и снова шассе впередъ, послѣ чего кавалеръ отводитъ даму въ лѣвую сторону, которая должна стать лѣвою ногою въ четвертую позицію, повернуться на лѣвой ногѣ направо и стать въ третью позицію, лицомъ къ кавалеру, послѣ чего дѣлаетъ передъ кавалеромъ шассе впередъ и назадъ, балансе и туръ-де-менъ, послѣ чего дама отходитъ къ парѣ контръ-визави вправо и берутся всѣ за руки, становясь въ двѣ линіи, по четыре человѣка въ каждой. Затѣмъ эти линіи дѣлаютъ шассе впередъ и назадъ, послѣ чего каждый кавалеръ съ дамой дѣлаютъ туръ-де-менъ и становятся на мѣста. Это же самое исполняютъ и прочія пары.

Третья фигура. Дама дѣлаетъ съ кавалеромъ-визави шассе впередъ и шассе назадъ, затѣмъ опять шассе впередъ, дѣлаютъ другъ другу поклоны, послѣ чего дама подаетъ руку дамѣ-визави; дамы контръ-визави дѣлаютъ тоже, составляя такимъ образомъ крестъ, дѣлаютъ шассе впередъ, повертываются влѣво къ своимъ кавалерамъ, подавая имъ лѣвыя руки, послѣ чего дѣлаютъ съ кавалеромъ кругъ на мѣстѣ вправо и занимаютъ мѣста визави, послѣ чего подаютъ дамамъ визави правыя руки, повторяя тоже самое движеніе крестомъ, возвращаются на свои мѣста. Остальныя дамы начинаютъ опять тоже самое, и т. д. до конца.

Четвертая фигура. Кавалеръ беретъ даму за лѣвую руку и дѣлаетъ около себя кругъ, ведя ее въ лѣвую сторону, какъ это было во *второй фигурѣ*. Въ это время дама дѣлаетъ три шассе, становится направо съ своимъ кавалеромъ и дѣлаетъ поклонъ; затѣмъ кавалеръ обводитъ свою даму въ лѣвую сторону, становится противъ контръ-визави и дѣлаетъ имъ поклонъ. Затѣмъ дѣлаютъ балансе и туръ-де-менъ съ контръ-визави единовременно и становятся на свои мѣста, дѣлаютъ шенъ съ визави туда и обратно. Тоже самое дѣлаютъ и остальныя пары.

Пятая фигура. Эта фигура начинается общимъ шеномъ кругомъ,

причемъ дамы идутъ въ лѣвую сторону, подавая сперва лѣвую руку, а при ея встрѣчѣ съ кавалеромъ-контръ-визави—правую, при встрѣчѣ съ кавалеромъ-визави—опять лѣвую и т. д., до своего кавалера, который дѣлаетъ ей поклонъ, а она реверансъ. Послѣ этого, кавалеръ первой пары беретъ свою даму за руку, дѣлаетъ полукругъ влѣво и становится ко всѣмъ танцующимъ спиною; контръ-визави справа, сдѣлавъ шассе, становится сзади первой пары; затѣмъ контръ-визави слѣва дѣлаютъ также шассе и становятся сзади второй пары, а визави первой пары становятся сзади всѣхъ, причемъ всѣ дамы придутся налѣво, а кавалеры направо. Затѣмъ каждая дама проходитъ между двумя кавалерами, впереди своего, дѣлая па галопа, тогда какъ кавалеры дѣлаютъ тоже самое, проходя сзади своихъ дамъ; далѣе, тѣмъ-же па дамы возвращаются на свои мѣста между кавалерами, послѣ чего первая пара дѣлаетъ слѣдующее: кавалеръ идетъ въ лѣвую сторону, а дама въ правую; слѣдующія пары въ томъ-же порядкѣ слѣдуютъ за ними, послѣ чего всѣ оборачиваются лицомъ другъ къ другу, дамы берутся за руки и кавалеры тоже, дѣлаютъ шассе впередъ и шассе назадъ, послѣ чего балансе и туръ-деменъ, чѣмъ и окончивается лансье.

Полька-мазурка. Этотъ танецъ слѣдуетъ начинать съ третьей позиціи съ правой ноги; отставить правую ногу на вторую позицію, ведя noскомъ по полу, и встать на ея носокъ. Затѣмъ лѣвую ногу подвести къ правой, въ первую позицію, причемъ, тотчасъ-же, правую откинуть во вторую, стараясь откинуть и приподнять эту ногу въ тотъ моментъ, какъ приближается къ ней лѣвая нога. Послѣ этого, почти не отдѣляя отъ полу правой ноги, сдѣлать маленькій прыжокъ съ лѣвой ноги и въ то-же время правую подвести къ лѣвой сзади, приподнимая ее на носокъ. Этимъ кончается первое па, за которымъ сейчасъ-же начинается второе, которое начинается точно такъже, какъ и первое, лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что здѣсь дѣлается прыжокъ не съ лѣвой ноги, а съ правой, во время котораго должно стать на носокъ, а послѣ и на всю ногу, послѣ чего идутъ повороты, какъ и въ обыкновенной полькѣ.

Монстръ.

Монстръ есть, собственно, французская кадриль, безконечно разнообразящаяся разными фигурами. Опредѣленныхъ правилъ танецъ

этотъ не имѣетъ, предоставляя обширное поле фантазіи и умѣнью дирижера. Обыкновенно начинаютъ монстръ первою фигурою французской кадрили, за которою слѣдуетъ полька, въ которой кавалеры приглашаютъ дамъ или наоборотъ; затѣмъ идетъ вторая фигура, вальсъ и т. д. Заканчивается монстръ чаще всего мазуркою. Дирижеру предоставляется вводить въ танецъ любыя изъ многочисленныхъ фигуръ котильона, описаніе которыхъ дано въ этомъ отдѣлѣ «Сборника».

Котильонъ.

Котильонъ составляется изъ вальса, галопа, польки, польки-мазурки, мазурки и т. п., съ различными фигурами. Начинаютъ его, обыкновенно, grand' rond'омъ, послѣ чего стоящіе визави кавалеры и дамы дѣлаютъ en avant et en arrière, заканчивая фигуру поклонами. Послѣ этого кавалеры, начиная съ дирижера, дѣлаютъ туръ на мѣстѣ съ каждою дамою по очереди, а когда всѣ возвратятся на свои мѣста, начинаются фигуры. Если употребляются котильонные ордена для кавалеровъ и букеты для дамъ, то они прикалываются по окончаніи каждаго тура. Заключеніе котильона смотри въ описаніи последней его фигуры.

1) **Галопъ или полька.** Кавалеры четырехъ или шести паръ становятся на нѣкоторомъ разстояніи противъ своихъ дамъ; затѣмъ, по знаку дирижера, кавалеры, сдѣлавъ полуоборотъ, идутъ одинъ за другимъ вправо, такъ чтобы первый кавалеръ очутился противъ последней дамы, и наоборотъ; тогда каждая новая пара дѣлаетъ по залу туръ польки или галопа и возвращается на мѣсто, послѣ чего такой же, какъ и въ началѣ, фигурой кавалеры возвращаются къ своимъ собственнымъ дамамъ и снова танцуютъ галопъ или польку. Туръ окончивается grand' rond'омъ.

2) **Вальсъ.** Кавалеръ первой пары подводитъ свою даму къ поставленному посреди залы стулу, на который она и садится. Къ ней по-очереди подходятъ всѣ другіе кавалеры и приглашаютъ на вальсъ; если дама не пожелаетъ танцовать съ приглашающимъ её кавалеромъ, то подаетъ ему какой нибудь заранѣе приготовленный предметъ, напр. шапку, корзинку и т. п., съ которымъ онъ и обязанъ сдѣлать туръ вальса. Когда къ первой дамѣ подходили уже всѣ кавалеры, ея мѣсто занимаетъ вторая дама, и т. д.

3) **Фигура съ платками для любаго танца.** Нѣсколько дамъ становятся въ рядъ на одномъ концѣ залы и бросаютъ вверхъ свои платки. Кавалеры бросаются ловить платки и каждый танцуетъ назначаемый дирижеромъ танецъ съ той дамой, которой платокъ ему удалось поймать.

4) **Фигура съ картами.** Дирижеръ раздаетъ дамамъ королей изъ нѣсколькихъ колодъ, смотря по числу танцующихъ, а кавалерамъ— дамъ. Затѣмъ каждый кавалеръ (или, если дирижеръ желаетъ, каждая дама) долженъ разъискивать даму, имѣющую карточную фигуру той же, какъ и у него, масти и танцуетъ съ нею назначенный танецъ. Фигура заканчивается grand' rond'омъ.

5) **Фигура съ исключеніемъ кавалеровъ для всякаго танца.** Нѣсколько паръ становятся dos à dos; затѣмъ, по знаку дирижера, остающіеся кавалеры подходятъ и приглашаютъ дамъ, такъ что собственные кавалеры этихъ дамъ, стоя спиною, не видятъ вновь подошедшихъ. Дамы, по желанію, принимаютъ приглашенія новыхъ кавалеровъ на назначенный танецъ (польку, вальсъ, галопъ и т. п.) или же отказываютъ имъ. По знаку, поданному дирижеромъ, стоявшіе спиною кавалеры быстро оборачиваются и если видятъ, что имъ предпочли новыхъ кавалеровъ, приглашаютъ другихъ, оставшихся дамъ и снова продѣлываютъ фигуру, и т. д.

6) **Галопъ.** Девять дамъ и шесть кавалеровъ становятся на обоихъ концахъ залы, въ томъ порядкѣ, какъ здѣсь изображено:

1. Д. Д. Д.	К. К. К. 1.
2. Д. Д. Д.	
3. Д. Д. Д.	К. К. К. 2.

Кавалеры дѣлаютъ шассе по направленію линій и каждый, проходя около соотвѣтствующей дамы, приглашаетъ ее на галопъ; сдѣлавъ затѣмъ туръ, кавалеры 1-го ряда приводятъ своихъ дамъ на мѣста 3-го ряда, и наоборотъ; ранѣе прибывшіе кавалеры танцуютъ со вторымъ рядомъ дамъ, а протанцовавшіе ставятъ каждый свою даму на оставшіяся свободными мѣста въ рядахъ, все равно, въ какомъ бы ни было, и т. д. Фигура эта можетъ быть измѣнена въ томъ отношеніи, что, вмѣсто девяти дамъ, становятся тѣмъ же порядкомъ девять кавалеровъ, которые, въ такомъ случаѣ, играютъ роль дамъ.

7) **Вальсъ или полька-мазурка.** Нѣсколько дамъ становятся въ кругъ, спиною къ его центру; каждый кавалеръ подаетъ своей дамѣ правую, а сосѣдней лѣвую руку; образовавшійся такимъ образомъ ronde танцуютъ вправо и потомъ au rebour, затѣмъ дѣлается шенъ и когда кавалеры сойдутся съ своими дамами, начинается назначенный танецъ.

8) **Для всѣхъ танцевъ.** Всѣ танцующіе, какъ дамы, такъ и кавалеры, избираютъ себѣ имя какого нибудь цвѣтка, животнаго и т. п. и сообщаютъ избранное имя дирижеру, записывающему имена въ книжечку. Затѣмъ дирижеръ попарно вызываетъ по избраннымъ именамъ кавалеровъ и дамъ. По знаку, данному дирижеромъ,—хлопаньемъ въ ладоши,—всѣ разомъ прекращаютъ танцовать, хотя музыка и продолжаетъ играть; дирижеръ вызываетъ новыя пары, которыя танцуютъ тотъ же, или новый танецъ и т. д. Вызывая пары, дирижеръ, разумѣется, долженъ дать имъ время сойтись, а поэтому, вызывать слѣдуетъ не торопясь.

9) **Вальсъ или полька.** Кавалеръ одной какой нибудь пары выбираетъ двухъ чужихъ дамъ, а дамы этой пары двухъ чужихъ кавалеровъ. Какъ избранныя дамы, такъ и кавалеры выбираютъ себѣ названіе какого нибудь цвѣтка. Затѣмъ эти тройки подходятъ къ остающимся кавалерамъ и дамамъ и предлагаютъ выбрать тотъ или другой цвѣтокъ. Выбранная дама танцуетъ съ избравшимъ ее кавалеромъ, а оставшаяся съ тѣмъ, который имѣла ранѣе.

10) **Вальсъ.** Четыре пары становятся накрестъ, какъ въ кадрили; каждая пара, начиная съ первой, вальсируя, перемѣняетъ свое мѣсто на слѣдующее, съ правой руки; остановившись на новомъ мѣстѣ, пары, стоящія визави, танцуютъ вторую фигуру кадрили; затѣмъ, опять, вальсируя, перемѣняютъ мѣсто на слѣдующее, снова дѣлаютъ вторую фигуру и т. д. Возвратившись на первоначальное мѣсто, пары продѣлываютъ тоже въ лѣвую сторону, а когда кругъ конченъ, танцуется grand' ronde.

11) **Вальсъ или полька.** Дама одной какой нибудь пары ведетъ своего кавалера на средину залы и завязываетъ ему платкомъ глаза; затѣмъ она беретъ еще двухъ оставшихся дамъ и всѣ три танцуютъ grand' ronde вокругъ кавалера; по знаку дирижера, даннаго хлопаньемъ въ ладоши, ronde останавливается и кавалеръ долженъ выбрать даму для танца, послѣ чего ему развязываютъ глаза. Остаю-

щіяся затѣмъ двѣ дамы приглашаютъ другую пару, опять завязываютъ глаза кавалеру и т. д. Фигуру эту можно измѣнить исполненіемъ роли кавалера дамою.

12) **Для мазурки или другого танца**. Каждая дама выбираетъ себѣ танцора, о чемъ дамы сообщаютъ другъ другу, но такъ, чтобы кавалеры не знали. Затѣмъ всѣ дамы и кавалеры становятся рядами, визави, по обоимъ концамъ залы; кавалеры подходятъ къ тѣмъ дамамъ, о которыхъ каждый думаетъ, какъ объ избравшей его, и если онъ ошибся, то остальныя дамы аплодируютъ и онъ идетъ къ слѣдующей, и т. д.

13) **Для всѣхъ танцевъ.** Пары дѣлаютъ grand' ronde, затѣмъ шенъ впередъ и au rébour, потомъ balancé и, наконецъ, танцуютъ назначенный танецъ.

14) **Для всѣхъ танцевъ (на елкѣ).** Въ двухъ углахъ залы ставятъ по стулу или столику, на которыхъ разложены дѣтскія игрушки, какъ напр. дудки, скрипки, барабаны, цимбалы и т. п. Необходимо, чтобы на обоихъ столикахъ были одинаковые, по числу и виду, инструменты. Дамы берутъ эти игрушки на одномъ изъ столиковъ, а кавалеры на другомъ. Затѣмъ первый кавалеръ играетъ на взятомъ имъ инструментѣ, на что должна отвѣчать дама, владѣющая такой же игрушкой. Такъ составляется одна пара, затѣмъ другая, третья и т. д.

Зеркало. Дама садится на стулъ и держитъ передъ собою зеркало; кавалеры одинъ за другимъ становятся позади ея такъ, чтобы она могла ихъ видѣть въ зеркалѣ. Послѣ всего этого она беретъ носовой платокъ и стираетъ съ зеркала тѣхъ молодыхъ людей, съ которыми не имѣетъ желанія танцовать; выбравъ кавалера, она опускаетъ зеркало. Каждая дама по-очереди исполняетъ эту фигуру; вытертые же кавалеры становятся позади отвергнувшей ихъ дамы.

Вѣеръ. Дама садится на стулъ; двое молодыхъ людей усаживаются подлѣ нея съ противуположной стороны; она даетъ вѣеръ одному изъ нихъ и танцуетъ съ другимъ, тогда какъ первый слѣдуетъ за ними, обмахивая ихъ вѣеромъ.

Кухонный передникъ. Приносятъ два кухонныхъ передника съ длинными завязками; дама отдаетъ ихъ двумъ кавалерамъ, и тотъ, кто первый съумѣетъ въ перчаткахъ завязать себѣ передникъ, танцуетъ съ нею.

Стаканъ воды. Дама садится, какъ и у фигуры съ вѣеромъ; ей

приносятъ стаканъ воды, который она даетъ одному изъ молодыхъ людей; обязанность кавалера заключается въ томъ, чтобы, танцуя, пить воду и слѣдовать за дамою, которая танцуетъ съ другимъ молодымъ человѣкомъ.

Табуретка. Дама садится на стулъ и ставитъ ноги на табуретъ; молодые люди подходятъ и становятся по-очереди на колѣни на табуретку, которую она ножкою отодвигаетъ отъ того кавалера, съ которымъ не желаетъ танцовать.

Шляпа. Молодые люди составляютъ кругъ (grand' ronde), какъ въ обыкновенной кадрили. Дама становится въ середину круга и старается, въ то время, какъ кавалеры вертятся вокругъ нея, надѣть шляпу на того изъ нихъ, котораго выбираетъ себѣ въ танцоры.

Ручка. Всѣ дамы выходятъ изъ танцовальной залы, спускаютъ портьеры, или же, за неимѣніемъ послѣднихъ, просто становятся за дверь. Каждая изъ молодыхъ дѣвушекъ высовываетъ свою ручку сквозь дверь. Молодой человѣкъ беретъ высунутую руку и говоритъ имя той личности, которой она принадлежитъ. Если онъ угадалъ ея имя, то дама выходитъ и танцуетъ съ нимъ; въ противномъ же случаѣ, другая дама высовываетъ свою руку, и такъ далѣе.

Заключеніе котильона. Всѣ танцуютъ grand' ronde, затѣмъ шенъ, ronde, шенъ chinoise, deux colonnes, cavaliers à droite, dames à gauche, вальсъ, grand' ronde, promenade и благодарственные поклоны дамамъ.

I. Порядокъ танцовальнаго вечера или бала. Для каждаго танцовальнаго вечера или бала необходимо заранѣе распредѣлить порядокъ танцевъ. Въ послѣднее время принято печатать его на второмъ листѣ пригласительнаго билета.

Начало каждаго танца должно возвѣщаться ритурнелью или первыми тактами польки, вальса и т. п.

Всякіе танцы или фигуры, не вошедшіе въ заранѣе опредѣленный порядокъ, могутъ быть исполняемы музыкой не иначе, какъ по распоряженію дирижера бала.

До сихъ поръ еще принято каждый балъ начинать *полонезомъ*, въ которомъ принимаютъ участіе и старики. Послѣ польскаго слѣдуетъ *вальсъ*, затѣмъ *галопъ*, *полька*, *полька-мазурка*, *тирольенъ*, т. е. танецъ, исполняемый въ $^3/_4$ такта подъ музыки польки-мазурки, *кадриль à la cour* или *лансье*, *эсмеральда* — новый танецъ, состоящій изъ двухъ

шассе и тура польки, такъ что одинъ туръ польки танцуется au rébour, а другой какъ обыкновенно. *Рейнлендеръ*, *дамская полька*, отличаются тѣмъ, что дамы должны приглашать кавалеровъ, *французская кадриль* или *контрдансъ* и, наконецъ, *монстръ* или *котильонъ*.

Образцы порядка танцевъ:

1. Полонезъ.
2. Полька.
3. Рейнлендеръ.
4. Тирольенъ.
5. Лансье.
6. Эсмеральда.
7. Вальсъ.
8. Полька-мазурка.
9. Галопъ.
10. Дамская полька.
11. Контрдансъ.
12. Котильонъ.

II. **Управленіе кадрилью и лансье.** а) Кадриль. Контрдансъ или французскую кадриль танцуютъ или въ одну сторону зала, или же накрестъ, въ обѣ стороны. Въ первомъ случаѣ музыка каждой фигуры играется одинъ разъ, а въ послѣднемъ дважды.

Дирижеръ обязанъ наблюдать за темпомъ музыки и за тѣмъ, чтобы передъ началомъ каждаго тура было сыграно 8 тактовъ. Вмѣстѣ съ тѣмъ дирижеръ долженъ стараться, чтобы всѣ командуемыя фигуры вытекали одна изъ другой, не производя замѣшательства между танцующими.

Приводимъ образцы командованія кадрилью и лансье:

1) Кадриль.

Фигура 1-я (Pantalon).

	Такты.
Chaine anglaise (шенъ англезъ)	8
Balancé (балансе)	4
Tour de main (туръ де менъ)	4
Chaine de dames (шенъ де дамъ)	8
Demi-promenade (деми-променадъ)	4
Demi-chaine anglaise (деми шенъ англезъ)	4
	32

Фигура 2-я (L' Eté).

En avans deut de vis-à-vis et en arrière (анъ-аванъ-дё де виз-а-ви этъ анъ аррьеръ) 4

Chassé à droite et à gauche (шассе а друатъ этъ а гошъ)	4
Traversez (траверсе)	4
Chassé à droite et à gauche (шассе а друатъ этъ а гошъ)	4
Retraversez et balancé (ретраверсе э балансе)	4
Tour de main (туръ де мэнъ)	4
	24

Фигура 3-я (La Poule).

Traversez, la main droite (траверсе ля мэнъ друатъ)	4
Retraversez, la main gauche (ретраверсе ля мэнъ гошъ)	4
Balancé à quatre (балансе а катръ)	4
Demi promenade (деми променадъ)	4
En avant deux (анъ ванъ де)	4
Dos-a dos (до-за-до)	4
En avant quatre (анъ аванъ катръ)	4
Demi-chaine anglaise (деми шенъ англезъ)	4
	32

Фигура 4-я (Le Trénis).

Chassé croisé et balancé (шассе круазе э балансе)	8
En avant deut et enarrière (ан аванъ де этъ анъ арьеръ)	4
Les dames traversent (ле дамъ траверсъ)	4
Traversez à trois (траверсе за труа)	4
A vos places (а во плясъ)	4
	24

Фигура 5-я (des Grâces).

En avant deut et en arrière (ан аванъ де этъ анъ арьеръ)	4
Le cavalier traverse (ле кавалье траверсъ)	4
En avant trois et en arrière (ан аванъ де этъ анъ арьеръ)	4
Encore une fois (анкоръ юнъ фуа)	4
La dame seule (ля дамъ сель)	4
Demi-ronde à quatre (деми-ронъ а катръ)	4
Demi-chaine anglaise (деми-шенъ англезъ)	4
	28

Варьянтъ пятой фигуры (la pastourele) состоитъ въ томъ, что переходятъ дамы (la dame traverse), а мужчины дѣлаютъ соло (le cavalier solo).

Balancé en moulinet (балансе анъ мулинэ)	4
Tour de main, à vos places (туръ де мэнъ а во плясъ)	4
Demi-grande chaine (деми грандъ шенъ)	4
Tournez (турнэ)	4
Balancé à vos dames (балансе а во дамъ)	4
Tour de main (туръ де мэнъ)	4
Chasse croisé, révérence (шассе круазе, реверансъ)	8
	32

КОНЕЦЪ.

2) Лансье или кадриль à la cour.

Каждыя четыре пары становятся въ каре. Въ самомъ началѣ танца, также какъ и при его окончаніи, дѣлается глубокій поклонъ, сначала собственной дамѣ или кавалеру, а затѣмъ сосѣду (сосѣдкѣ). Во время же фигуры первый поклонъ дѣлается сосѣду (сосѣдкѣ), а второй—собственной дамѣ (кавалеру). При поклонахъ «aux coins» не поворачиваться спиной къ танцующимъ.

Одна изъ паръ считается первою, стоящая противъ нея второю, стоящая справа—третьею, а слѣва—четвертою.

Музыка играется медленнымъ темпомъ и каждая фигура повторяется.

Фигура 1-я (La Dorset).

	Такты.
Révérances (реверансъ) при самомъ началѣ музыки	8
En avant deut et en arrière de vis-a-vis (анъ аванъ дё этъ анъ аррьеръ де виз-а-ви)	4
Tour de main, a vos places (туръ де мэнъ, а во пласъ)	4
Traversez au milieu (траверсе зо милье)	4
Retraversez au dehors (ретраверсе зо деоръ)	4
Révérences aux coins (реверансъ зо куэнъ)	8
Tour de main droite (туръ де мэнъ друатъ) всѣ пары	4
Tour de main gauche (туръ де мэнъ гошъ) всѣ пары	4
	40

Команда повторяется для другихъ паръ.

Фигура 2-я (La Victoria).

En avant deux et en arrière (анъ аванъ дё этъ анъ аррьеръ). .	4
La dame vis-a-vis du cavalier (ла дамъ виз-а-ви дю кавалье). .	2
Révérences (реверансъ).	2
Tour de main droite (туръ де мэнъ друатъ)	4
Tour de main gauche (туръ де мэнъ гошъ).	4
En avant huit et en arrière (анъ аванъ юи этъ анъ аррьеръ) .	4
Tour de main à vos places (туръ де менъ а во плясъ). . . .	4
	24

Фигура 3-я (Les Moulinets).

La seconde dame en avant (ля скондъ дамъ анъ аванъ) . . .	2
Le premier cavalier en avant (ле премье кавалье анъ аванъ) .	2
Révérances (реверансъ).	2
A vos places (а во плясъ).	2
Demi-moulinet des dames (деми мулинэ де дамъ) всѣ 4 дамы .	2
Tour de main gauche (туръ де мэнъ гошъ) каждая дама со своимъ визави)	2
Demi-moulinet des dames (деми мулинэ де дамъ).	2
Tour de main gauche (туръ де мэнъ гошъ) со своимъ кавалеромъ	2
	16

Во второй разъ начинаетъ 1-я дама, въ третій разъ начинаетъ 4-я дама, въ четвертый разъ начинаетъ 3-я дама.

Фигура 4-я (Les Visites).

Visite à droite (1-я пара) et révérences (визитъ а друатъ э реверансъ)	4
Ronde à gauche, à vos places (рондъ а гошъ, а во плясъ). . .	4
Visite à gauche et révérence (визитъ а гошъ э реверансъ) . .	4
Ronde à droite, à vos places (рондъ а друатъ, а во плясъ) . .	4
Chassé croisé, révérence (шассе круазе, реверансъ) всѣ пары. .	8
Châine anglaise (шенъ англезъ) 2 раза 1-я и 2-я пары и 2 раза 3-я и 4-я пары	8
	32

Фигура 5-я (A la cour).

Grande chaine de main gauche (гранъ шенъ де менъ гошъ) всѣ пары, дойдя до мѣстъ своихъ визави	6

Фигура 6-я (Finale).

Demi-grande promenade (деми-грандъ променадъ) 8
Tournez (турнэ) 8
Balancé à vos dames (балансе а во дамъ) 4
Tour de main (туръ де мэнъ) 4
En avant quatre et en arrière (анъ аванъ катръ этъ анъ аррьеръ). 4
Chain des dames (шенъ де дамъ) 8
En avant quatre et en arrière (анъ аванъ катръ этъ анъ аррьеръ). 4
En avant quatre, changez les dames (анъ аванъ катръ шанже ле дамъ) 4
Demi grande promenade (деми грандъ променадъ) 8
Tournez (турнэ) 8
Balancé à vos dames (балансе а во дамъ) 4
Tour de main (туръ де менъ) 4
Tou ts les cavaliers en avant et en arrière (ту ле кавалье занъ аванъ этъ анъ аррьеръ) 4
Toutes les dames en avant et en arrière (тутъ ле дамъ занъ аванъ этъ ан аррьеръ) 4
Ronde des dames, à gouche (рон де дамъ, а гошъ) 4
Tournez (турнэ) 4
Moulinet de dames, main droite (мулинэ де дамъ, мэнъ друатъ). 4
Tournez (турнэ) 4
Balancé en moulinet (балансе ан мулинэ) 4
Tour de main, à vos places (туръ де мэнъ, а во пласъ) . . . 4
Demi-grande promenade (деми-грандъ променадъ) 8
Tournez (турнэ) 8
Balancé à vos dames (балансе а во дамъ) 4
Tour de main (туръ де менъ) 4
Les dames en avant et en arrière (ле дамъ занъ аванъ этъ анъ аррьеръ) 4
Les cavaliers en avant et en arrière (ле кавалье занъ аванъ этъ анъ аррьеръ) 4
Ronde des cavaliers (рон де кавалье) 4
Tournez (турнэ) 4
Moulinet des cavaliers (мулинэ де кавалье) 4
Tournez (турнэ) 4

Révérence (реверансъ) собственной дамѣ 2
Grande chaine de main gauche (гранъ шенъ де мэнъ гошъ) до возвращенія на мѣсто. 6
Révérence (реверансъ) собственной дамѣ 2
Grande chaine de main gauche (гранъ шенъ де мэнъ гошъ) до возвращенія на мѣсто 6
Révérence (реверансъ) своей дамѣ. 2
Tournez (1-я пара) 2
Suivez 3-я пара 2
» 4-я » 2
» 2-я » 2
Chassé croisé et balancé (шассе круазе э балансе) два pas de basque (два па де баскъ). 8
Promenade (променадъ) дамы направо, кавалеры налѣво, до возвращенія на мѣсто 8
En avant huit et en arriere (анъ аванъ юи этъ анъ арьеръ) . . 4
Tour de main à vos places (туръ де мэнъ, а во плясъ). . . . 4
Révérences (реверансъ). 8
206

КОНЕЦЪ.

На домашнихъ танцовальныхъ вечерахъ, гдѣ собирается кружокъ лицъ, близко знакомыхъ между собою, можно нѣсколько оживить танцы, предоставивъ, въ половинѣ вечера, дамамъ выбирать себѣ кавалеровъ, или разыграть кавалеровъ въ лоттерею, т. е., написавъ на бумажкахъ имена танцующихъ кавалеровъ и сложивъ эти бумажки, предлагать дамамъ вынуть каждой по одной бумажкѣ и такимъ образомъ получить кавалера по жребію. Дѣлаютъ еще и такъ: дамы распредѣляютъ кавалеровъ между собою передъ какимъ нибудь изъ мелкихъ танцевъ, а кавалеры должны каждый угадать, кто его выбралъ, и пригласить ее танцовать. Каждый изъ кавалеровъ обязанъ танцовать съ разными дамами до тѣхъ поръ, пока онъ не дойдетъ до той, которая его выбрала. Много способствуютъ оживленію танцевъ внезапные перерывы: дирижирующій танцами неожиданно останавливаетъ музыку и всѣ танцующіе должны оставаться въ тѣхъ позахъ, въ которыхъ засталъ ихъ перерывъ. Кадриль съ перерывами, при нѣкото-

ромъ умѣньи дирижера танцевъ, выходитъ чрезвычайно комична. Тотъ же эффектъ производитъ замедленіе или учащеніе темпа музыки, заставляющее то очень быстро танцовать, то едва передвигать ногами. Все это, разумѣется, умѣстно и позволительно только на домашнихъ вечерахъ, въ интимномъ кружкѣ, а не на большихъ балахъ.

Мы закончимъ этотъ отдѣлъ сообщеніемъ нашимъ читательницамъ маленькой новости моды: въ самое послѣднее время стали входить въ употребленіе для большихъ баловъ такъ называемые aide-mèmoires,— букетики изъ 5 или 8 искусственныхъ цвѣтовъ, къ стебелькамъ которыхъ придѣланы миніатюрные билетики, съ изображеніемъ вензеля обладательницы или ея имени съ начальной буквой фамиліи, герба и т. п. Каждый цвѣтокъ соотвѣтствуетъ извѣстному нумеру кадрили (напр. василекъ — вторая кадриль, маргаритка — третья и т. д.) и дается кавалеру, пригласившему на эту кадриль, что устраняетъ возможность недоразумѣній, влекущихъ иногда дурныя послѣдствія.

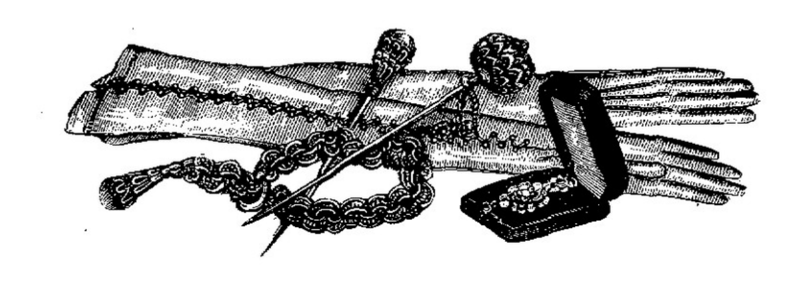
Самъ по себѣ aide-mèmoire (эдъ-мемуаръ) представляетъ очень изящное дополненіе бальнаго туалета, притомъ недорогое: эдъ-мемуары можно заказывать дюжинами, отъ 3 до 20 руб. за дюжину *).

Въ концѣ этой книги приложены *ноты для фортепьяно*:

«**Нана**» полька.
«**Кася**» полька-мазурка.
«**Съ тобой**» вальсъ.
«**Грыцько**» кадриль.
«**Лансье**».



*) Эдъ-мемуары можно заказывать чрезъ посредство «Бюро Дамскихъ Порученій», А. К. Буринской, С.-Петербургъ, 9-я Рождественская ул., д. № 32. На билетикахъ можно заказывать вензеля, гербы, девизы, даже миніатюрныя фотографіи.



СВѢТСКАЯ ЖИЗНЬ.

Мы не имѣемъ возможности предложить здѣсь нашимъ читательницамъ полный кодексъ обычаевъ и правилъ приличія въ различныхъ случаяхъ общественной жизни. Желающимъ ознакомиться съ этимъ дѣломъ въ совершенной подробности, мы рекомендуемъ чтеніе спеціальныхъ руководствъ, подобныхъ имѣющейся на русскомъ языкѣ книгѣ: Хорошій тонъ, сборникъ правилъ и совѣтовъ на всѣ случаи жизни общественной и семейной. С.-Петербургъ. Изданіе Германа Гоппе. 1881.

1) **Визиты.** Время для утреннихъ посѣщеній или визитовъ — отъ часу пополудни до пяти. Въ послѣднее время получилъ распространеніе обычай имѣть пріемные дни; поэтому визиты въ тотъ домъ, гдѣ такой обычай принятъ, должны быть дѣлаемы не иначе, какъ въ пріемный день; иначе можно дать поводъ думать, что не желали застать дома. Продолжительность утренняго визита—десять или пятнадцать минутъ. При появленіи новаго посѣтителя, прибывшій ранѣе долженъ остаться еще нѣсколько минутъ, затѣмъ встать и проститься; никогда не слѣдуетъ выжидать ухода вновь прибывшаго лица.

Если лица, не бывшія намъ до того времени знакомыми, пригласятъ васъ на обѣдъ или балъ, то должно сдѣлать имъ визитъ втеченіи недѣли, или тотчасъ послѣ бала или вечера.

Принимая чей бы то ни было визитъ, не слѣдуетъ заниматься работой или читать. Женщина, даже вдова и пожилая, можетъ позволить себѣ посѣтить мужчину только по очень важному дѣлу; молодой жен-

щинѣ, въ подобномъ случаѣ, слѣдуетъ быть сопровождаемой кѣмъ нибудь.

Молодая дѣвушка ни въ какомъ случаѣ не можетъ одна принимать визиты мужчинъ.

Въ Новый годъ и на Пасхѣ визиты дѣлаются мужчинами въ первый день праздника; поэтому въ эти дни дамы бываютъ дома и принимаютъ посѣщенія; сами же дѣлаютъ визиты въ слѣдующіе дни.

Необходимая принадлежность визита—визитныя карточки. Въ наше время ихъ дѣлаютъ изъ хорошей, бристольской бумаги, рѣже глянцовитыя; дѣвушки не имѣютъ своихъ визитныхъ карточекъ, но приписываютъ свое имя на карточкѣ матери. Вообще дамы, дѣлая визиты и не заставъ дома, оставляютъ карточки только особамъ своего пола, кромѣ дѣвицъ, если послѣднія не живутъ самостоятельно.

Въ извѣстныхъ случаяхъ приходится, вмѣсто личнаго посѣщенія, посылать карточку; тогда ее вкладывать въ конвертъ, не загибая. Прежде каждый уголъ карточки имѣлъ при загибаніи особое значеніе, но нынѣ это вышло изъ моды. При обыкновенномъ или поздравительномъ визитѣ загибаютъ правый верхній уголъ карточки, а при визитѣ *для соболѣзнованія*—лѣвый нижній уголъ. Пріѣзжая съ прощальнымъ визитомъ, приписываютъ: *пріѣзжали прощаться* и т. п.

2) **Балъ и вечеръ**. Извѣстно, что по общепринятому воззрѣнію между понятіями о вечерѣ и балѣ существуетъ весьма большое различіе. *Вечеръ* предполагаетъ собраніе, съ танцами или безъ нихъ, болѣе или менѣе тѣснаго кружка знакомыхъ; требованія отъ вечера не такъ формальны и сложны, какъ отъ *бала* или *раута*, на которомъ предполагается присутствіе всѣхъ гораздо большаго числа лицъ, притомъ не коротко знакомыхъ между собою, а во-2-хъ, посѣщеніе наиболѣе высокопоставленныхъ въ обществѣ особъ, придающихъ собранію особенную торжественность. Поэтому устройство вечера гораздо проще, чѣмъ устройство бала. На вечеръ собираются не позже 8 или 9 часовъ. Туалеты дамъ и мужчинъ просты, т. е. первыя являются въ неслишкомъ нарядныхъ платьяхъ, съ высокимъ воротомъ, а мужчины въ сюртукахъ. Угощеніе заключается въ чаѣ, дессертѣ изъ фруктовъ и легкой закускѣ à la fourchette, гдѣ можно ограничиться однимъ горячимъ блюдомъ. Танцы на вечерѣ не имѣютъ заранѣе опредѣленнаго порядка; музыкой служитъ фортепіанная игра приглашеннаго тапера или даже гостей, не танцующихъ и изъявляющихъ любезную готовность

общему удовольствію. На вечерѣ дамы и дѣвицы могутъ позволить себѣ танцовать съ непредставленными имъ кавалерами, такъ какъ предполагается, что собраніе состоитъ изъ коротко-знакомыхъ другъ другу лицъ. Наконецъ, на вечерѣ допускаются, въ промежуткахъ танцевъ, и общественныя игры — petits-jeux.

Совсѣмъ иное дѣло *балъ*. Прежде всего для бала нужно очень обширное помѣщеніе; слѣдовательно, говорить о балѣ въ тѣсной семейной квартирѣ было бы смѣшно. Туалеты присутствующихъ должны быть парадные: дамы въ бальныхъ платьяхъ съ вырѣзными лифами и въ цвѣтахъ, кавалеры во фракахъ, военные въ эполетахъ. Балъ предполагаетъ непремѣнное присутствіе оркестра. Порядокъ танцевъ долженъ быть выставленъ заблаговременно и извѣстенъ гостямъ заранѣе.

Танцовать на балу съ незнакомыми совершенно не принято, такъ же, какъ не принято, чтобы кавалеръ самъ представлялся приглашаемой имъ дамѣ. Считается также неловкимъ ходить послѣ танцевъ подъ руку съ кавалеромъ, если онъ не самый близкій родственникъ. На балу каждая дама или дѣвица должна относиться серьезнѣе къ требованіямъ оффиціальной свѣтскости, остерегаться слишкомъ задушевнаго увлеченія весельемъ, помнить объ обѣщанныхъ кавалерамъ танцахъ *), не подавать повода къ неудовольствіямъ явнымъ предпочтеніемъ кавалерамъ и т. п.

Балъ требуетъ значительнаго количества прислуги, умѣющей вести все въ порядкѣ, безъ всякаго участія хозяина дома. Угощеніе должно состоять изъ обильнаго дессерта, мороженаго и прохладительныхъ напитковъ, которые частью разносятся прислугой, но лучше, если находятся въ особой комнатѣ — буфетѣ, откуда могутъ быть поданы по требованію гостей. Въ концѣ бала необходимъ большой ужинъ, изъ нѣсколькихъ блюдъ, съ разнообразными винами; а если балъ дается по случаю семейнаго праздника, то и съ шампанскимъ. Впрочемъ, шампанское во всякомъ случаѣ должно быть заготовлено для желающихъ изъ гостей. Обыкновенно балъ начинается не ранѣе 10 часовъ вечера и долженъ оканчиваться, считая и время ужина, не позже 4-хъ

---

*) Обращаемъ вниманіе читательницъ на наше сообщеніе объ эдъ-мемуарахъ на стр. 368.

часовъ утра. Пріѣзжающіе на балъ должны прежде всего здороваться съ хозяйкой дома; являющіеся въ первый разъ въ домѣ, должны быть представляемы хозяевамъ тѣми лицами, которыя знакомятъ новыхъ гостей съ семействомъ, вводятъ въ домъ. Оставляющіе балъ до его окончанія, могутъ удаляться, не розыскивая хозяевъ для прощанія.

Въ послѣднее время англичане придумали особый видъ баловъ, такъ называемые *bals monochromes*. Во Франціи имѣются *бѣлые балы*, въ которыхъ участвуютъ только молодыя дѣвушки; въ Англіи придумали одноцвѣтные балы, но разныхъ оттѣнковъ, по выбору участвующей. Такимъ образомъ, даются голубые, зеленые, розовые балы и проч., и проч. Всѣ женщины, приглашенныя на такой балъ, обязаны явиться въ туалетѣ избраннаго хозяйкою цвѣта, о которомъ упоминается въ пригласительной запискѣ. Напримѣръ, дается зеленый балъ: приглашенныя могутъ одѣться въ зеленый селадоновый цвѣтъ, въ водянисто-зеленый, *eau du Nil*, бронзовый, полынный, резедовый и т. д., и т. д. Оттѣнокъ *eau du Nil* идетъ болѣе брюнеткѣ; блондинка же будетъ прелестна въ тюлевомъ платьѣ бронзоваго цвѣта; на всѣ виды красоты найдется наиболѣе идущій оттѣнокъ, выгодный для общаго эффекта. Поэтому балы *монохромы* будутъ имѣть успѣхъ. Другая причина ихъ успѣха — удобство для нерѣшительныхъ особъ, которымъ нѣтъ при этомъ ни малѣйшей надобности выбирать и рѣшать, а подчиниться указанію пригласительной записки.

Театры и концерты. Въ наше время дамы сидять въ театрахъ не только въ ложахъ, но и въ партерѣ. Тѣ или другія мѣста требуютъ нѣкоторыхъ различій въ туалетѣ. Въ ложахъ бѣль-этажа и лучшихъ ярусовъ можно быть одѣтой нарядно и въ свѣтлыхъ платьяхъ; въ дальнихъ ярусахъ лучше быть одѣтой попроще и не ярко, чтобы не обратить на себя исключительнаго вниманія, чтó не можетъ входить въ разсчеты порядочной женщины или дѣвушки. Въ партерѣ свѣтлыя платья совсѣмъ не годятся и предпочитаются темные или черные костюмы.

Во время акта или нумера не слѣдуетъ оглядывать залу или разговаривать съ знакомыми, хотя бы шопотомъ. Даже и въ антрактахъ слѣдуетъ говорить тихо, чтобы быть только безъ труда слышной тому лицу, съ которымъ разговариваютъ. Громкій, возвышающійся надъ всѣми голосъ производитъ всегда очень рѣзкое и оскорбляющее приличія впечатлѣніе. Опаздываніе въ театръ не принято по той причи-

нѣ, что шумъ отъ появляющихся вновь въ залѣ лицъ мѣшаетъ смотрѣть начавшееся представленіе; въ оперѣ же, кромѣ того, такое опаздываніе даетъ поводъ думать о малой любви къ музыкѣ тѣхъ, которые, безъ сомнѣнія, пропускаютъ увертюру, часто составляющую лучшую часть въ оперѣ.

Во время антрактовъ, желающія освѣжиться отъ жаркой атмосферы дамы, могутъ выходить въ фойе или корридоръ того яруса, въ которомъ сидятъ; входить въ ложи къ знакомымъ вообще не принято дамамъ, а особенно дѣвицамъ. Также точно не принято, чтобы находящіяся въ театрѣ дамы ѣли мороженое, фрукты и т. п., иначе, какъ въ ложѣ; съ другой же стороны, нельзя требовать ничего изъ такихъ прохладительныхъ въ партеръ.

Шумныя выраженія одобреній, какъ, напр., вызовы и аплодисменты, не идутъ дамамъ; имъ въ самомъ большомъ случаѣ позволяется сдѣлать какой нибудь приличный, одобрительный жестъ исполнителю или исполнительницѣ. Можно во время антрактовъ осматривать залу въ бинокли и лорнеты; надо, однако же, замѣтить, что присутствующіе могутъ составить очень невыгодное понятіе о скромности дѣвицы, не выпускающей бинокля изъ рукъ втеченіи всего антракта. Нечего и говорить, что останавливать бинокль или лорнетку исключительно на одной какой нибудь особѣ есть верхъ неприличія и безтактности. Въ общемъ выводѣ, въ театрѣ, какъ и во всякомъ другомъ общественномъ собраніи, дамамъ и дѣвицамъ наиболѣе приличествуетъ такое поведеніе, въ которомъ не выдается ни одна черта, способная возбудить исключительное вниманіе.

Пикникъ. Англійскимъ словомъ piknik и французскимъ partie de plaisir называются предпринимаемыя зимою и лѣтомъ увеселительныя поѣздки за городъ. Зимою это, обыкновенно, связано съ катаньемъ на тройкахъ, на которыхъ цѣлое веселое общество отправляется въ заранѣе намѣченный за городомъ пунктъ, гдѣ устраиваются танцы и ужинъ.

На пикникахъ не принято дамамъ и дѣвицамъ имѣть бальный туалетъ: одѣваются попроще и притомъ въ такія платья, которымъ менѣе грозитъ возможность быть измятыми и испортиться. Пикники допускаютъ нѣкоторую свободу въ отношеніяхъ членовъ общества, хотя именно здѣсь тактъ долженъ подсказать каждой женщинѣ границы этой свободы. Молодымъ дѣвушкамъ, разумѣется, не возбраняется

принимать участіе въ загородныхъ увеселительныхъ прогулкахъ, но онѣ могутъ на нихъ присутствовать не иначе, какъ въ сопровожденіи матери или пожилой дамы, занимающей нѣкоторое положеніе въ обществѣ. Много также значитъ умѣнье приличнымъ образомъ размѣстить общество въ экипажахъ, потому что неудачныя, въ этомъ отношеніи, распоряженія могутъ подать поводъ къ пересудамъ и сплетнямъ. На этомъ основаніи, участвующіе въ увеселительныхъ прогулкахъ, въ собственныхъ интересахъ, должны заботиться, чтобы въ распорядители partie de plaisir избирались люди, умѣющіе и среди самаго шумнаго увлеченія ни на минуту не забывать требованій порядка и приличія.

Относительно размѣровъ пикника и затратъ на его устройство не можетъ быть установлено никакихъ правилъ. Иногда все ограничивается чаемъ съ холодной закуской à l'anglaise, въ какой нибудь поэтической рощѣ, а въ другихъ случаяхъ заготовляется роскошный ужинъ съ шампанскимъ. Для удобства участвующихъ, расходы по устройству исходятъ изъ однѣхъ рукъ лицъ, назначенныхъ распорядителями. Гораздо менѣе удобно, если заготовленіе припасовъ, посуды и т. п. распредѣляется между всѣми участвующими, потому что это ведетъ часто къ неожиданному забыванію того или другого изъ необходимыхъ предметовъ.

Свадьба. Начнемъ съ туалета невѣсты и присутствующихъ. Платье невѣсты должно быть бѣлое; у людей достаточныхъ—изъ тяжелыхъ шелковыхъ матерій; у менѣе достаточныхъ изъ кашемира, альпага или кисеи. Вуаль изъ тюля, настоящихъ кружевъ и т. п., и чѣмъ онъ длиннѣе и шире, тѣмъ красивѣе. Вѣнокъ у дѣвицъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и миртъ; у вновь выходящихъ замужъ вдовъ, которымъ не полагается вуаля, вѣнокъ не долженъ быть изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и миртъ, но изъ бѣлыхъ лилій или ландышей.

Подруги невѣсты должны быть одѣты въ свѣтлыя или бѣлыя платья; присутствующія на свадьбѣ дамы—въ нарядныхъ и свѣтлыхъ платьяхъ.

Заготовленіе колецъ, свѣчей и розоваго гласе или атласа для подножки лежитъ на обязанности жениха. Кольца должны быть гладкія, и на внутренней сторонѣ каждаго должны быть вырѣзаны годъ, мѣсяцъ и число совершенія брака, а вмѣстѣ съ тѣмъ на кольцѣ жениха имя невѣсты и наоборотъ. Когда женихъ уже въ церкви, его ша-

феръ идетъ увѣдомить объ этомъ невѣсту и вручаетъ ей отъ жениха букетъ, который долженъ быть непремѣнно бѣлый и для невѣсты-дѣвицы изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и мирты, а вдовы—изъ бѣлыхъ розъ и ландышей. Невѣста идетъ въ церковь съ посаженнымъ отцомъ и мальчикомъ, которому вручается образъ. Войдя въ церковь, невѣста становится по лѣвую сторону жениха впереди и стоитъ тамъ, пока священникъ не поставитъ ее и жениха на мѣсто.

Родственники и знакомые со стороны жениха становятся въ церкви по правую сторону, а со стороны невѣсты—по лѣвую.

Послѣ вѣнчанія и молебна, молодые идутъ поклониться иконамъ Спасителя и Божьей Матери у Царскихъ Вратъ. Затѣмъ молодой подаетъ руку женѣ и они вмѣстѣ принимаютъ поздравленія. Изъ церкви они идутъ вмѣстѣ; посаженные отецъ и мать невѣсты встрѣчаютъ ихъ дома съ образомъ и хлѣбомъ-солью. Сейчасъ же подается шампанское, потомъ чай, конфекты и фрукты. Когда гости разъѣзжаются, невѣста даетъ шаферамъ и подругамъ бонбоньерки и вѣточки изъ своего вѣнка.

Обязанности подругъ невѣсты. Подруги невѣсты присутствуютъ при ея одѣваніи и сопровождаютъ ее въ церковь. Для каждой изъ подругъ обыкновенно заранѣе предназначается кавалеромъ одинъ изъ шаферовъ, на обязанности котораго лежитъ доставленіе шафернаго букета. Подруги должны быть одѣты въ бѣлыя, легкія платья.

Обязанности посаженной матери. Особа, приглашенная посаженною матерью жениха или невѣсты, обязана благословлять нареченнаго сына или дочь передъ отправленіемъ въ церковь, вмѣстѣ съ посаженнымъ отцомъ. На ея долю выпадаетъ заготовленіе солонки и хлѣба, между тѣмъ какъ образъ долженъ быть доставленъ посаженнымъ отцомъ. Въ иныхъ мѣстностяхъ на обязанности посаженной матери невѣсты лежитъ покупка куска матеріи (обыкновенно шелковой) подъ ноги вѣнчающихся; въ другихъ же мѣстахъ пріобрѣтеніе подножки возлагается на жениха. Поэтому, приглашаемой въ посаженныя матери особѣ не худо заранѣе справиться у распорядителей свадьбы объ этомъ обстоятельствѣ.

Посаженная мать можетъ присутствовать въ церкви при вѣнчаніи.

У католиковъ и протестантовъ, гдѣ нѣтъ благословенія образомъ,

иногда въ обычаѣ дѣлать обѣдъ или вечеръ въ домѣ посаженнаго отца или матери.

Впрочемъ, и у православныхъ считается подходящимъ дѣломъ обѣдъ у посаженнаго отца или матери въ одинъ изъ первыхъ дней послѣ свадьбы.

Крестины. Мы не будемъ описывать здѣсь самаго обряда совершенія таинства, потому что участвующіе въ немъ руководятся священникомъ и, слѣдовательно, не нуждаются въ предварительномъ знаніи того, что̀ имъ придется дѣлать.

Туалетъ участвующихъ долженъ быть такой, который вообще приличествуетъ въ наиболѣе торжественныхъ случаяхъ.

Въ прежнее время, вслѣдъ за совершеніемъ крещенія, было въ обычаѣ шумное празднованіе. Теперь принято смотрѣть на крестины, какъ на серьезное религіозное торжество. Ограничиваются тѣмъ, что подаютъ шампанское, фрукты, конфекты, шоколадъ и чай.

Затѣмъ все болѣе существенное относительно крестинъ читательницы найдутъ въ описаніи обязанностей крестной матери.

Обязанности крестной матери. Отъ крестинъ вообще не принято отказываться подъ какимъ бы то ни было предлогомъ; но если, по несчастной случайности, приглашаемая въ крестныя матери особа замѣтила, что ея прежнія крестныя дѣти были недолговѣчны, то не худо, если она предупредитъ объ этомъ приглашающихъ, во избѣжаніе могущихъ быть впослѣдствіи нареканій со стороны суевѣрныхъ людей.

Крестная мать обязана заготовить чепчикъ и рубашку для новорожденнаго, съ кружевами или безъ нихъ, а также съ ленточками розоваго цвѣта, если креститъ дѣвочку, и голубаго,—если мальчика. Кромѣ того, она должна подарить родильницѣ на платье, такъ называемыя *ризки*. Обычая этого нѣтъ у католиковъ и протестантовъ, у которыхъ ризки замѣняются болѣе или менѣе роскошнымъ одѣяломъ для новорожденнаго. У насъ, кое-гдѣ, еще держится обычай класть деньги на поднос подающей шампанское повивальной бабкѣ: разумѣется, въ подобномъ случаѣ и крестная мать не можетъ уклониться отъ денежнаго дара. Совершающему обрядъ священнику крестная мать даритъ платокъ.

Крестикъ новорожденному и плата священнику есть обязанность крестнаго отца.

Переписка.

Ни въ чемъ такъ не обнаруживается знаніе свѣтскихъ приличій, какъ въ дѣлѣ корреспонденціи. Обычай выработалъ, въ этомъ отношеніи, довольно значительное число правилъ, отъ которыхъ не слѣдуетъ отступать.

Порядочность и учтивость требуютъ, чтобы всякое письмо, даже и къ близкимъ знакомымъ, было написано чисто, безъ помарокъ и аккуратно сложено и запечатано. Нынѣ въ ходу толстая, нѣсколько глянцовитая почтовая бумага, бѣлаго или желтоватаго цвѣта, съ монограммой на одномъ изъ верхнихъ угловъ. Конверты дѣлаются изъ толстой бумаги, съ монограммами, и наглухо заклеиваются. Картинки, золотыя тисненія и т. п. теперь почти совершенно вышли изъ моды, такъ же какъ и облатки для запечатыванія. Самое содержаніе писемъ, разумѣется, разнообразно до безконечности; но заголовокъ и подпись подчиняются извѣстнымъ требованіямъ. Письмо къ мало знакомому мужчинѣ или дамѣ, начинаютъ—«Милостивый Государь», прибавляя въ письмѣ титулъ превосходительства или сіятельства, если письмо адресуется къ высокопоставленной особѣ. Въ заголовкѣ писемъ къ болѣе знакомымъ лицамъ ставятъ «многоуважаемый Н. Н.», или «уважаемый Н. Н.»; наконецъ, къ самымъ короткимъ знакомымъ «любезный Н. Н.». Все это относится одинаково и къ перепискѣ дамъ съ дамою или дѣвицею; адресуясь къ послѣдней, дама называетъ ее просто «милая Н. Н.», если дѣвица гораздо моложе ея и онѣ хорошо знакомы. Формулы для заключенія письма слѣдующія: «Примите увѣренія въ моемъ совершенномъ почтеніи» (къ болѣе важнымъ лицамъ); «остаюсь готовый къ услугамъ» (къ дамамъ почтенныхъ лѣтъ); «уважающая васъ» (къ обыкновеннымъ знакомымъ); «любящая васъ» или «преданная вамъ» (къ близкимъ друзьямъ и роднымъ), наконецъ, просто «ваша». Въ перепискѣ на французскомъ языкѣ, въ заголовкѣ писемъ къ высокопоставленнымъ лицамъ или мало знакомымъ пишутъ просто «Monsieur», «Madame» и пр.; къ равнымъ или коротко знакомымъ: «cher monsieur», «cher madame или mademoiselle». Заканчиваются письма очень разнообразно, смотря по обстоятельствамъ. Къ пожилымъ и высокопоставленнымъ особамъ: Veuillez agréer M... *l'expression de mon profond respect* или *de mon très-haute considération*; къ равнымъ: veuillez

agréer l'expression *de mes sentiments les plus distingués*; къ младшимъ *de mon éstime*; къ подчиненнымъ, agréez *mes salutations*, или просто: je vous salue и проч.

Удвоеніе на адресѣ слова monsieur и madame считается теперь обычаемъ обветшалымъ.

Какъ въ русской, такъ и во французской перепискѣ относительно подписи имени въ концѣ письма принято слѣдующее:

Молодыя дѣвушки подписываются полнымъ собственнымъ именемъ и фамиліей; замужнія дамы ставятъ только начальную букву своего имени и полную фамилію. Въ письмахъ къ высокопоставленнымъ лицамъ принято ставить подпись въ самомъ низу страницы, значительно отступя отъ текста письма.

КАРТОЧНЫЯ ИГРЫ.

Игра въ карты, какая бы она ни была, всегда въ извѣстной степени *азартна*, представляя болѣе широкое поле случаю, чѣмъ разсчету. Но въ общественной и семейной жизни карты часто являются желаннымъ подспорьемъ отъ скуки, и предлагая здѣсь описаніе наиболѣе употребительныхъ игръ, мы, конечно, не имѣли въ виду дать руководство для образованія игроковъ по ремеслу, а только лишнее средство для развлеченія уставшихъ послѣ трудоваго дня людей.

Изъ описанія вообще трудно такъ хорошо выучиться играть, чтобы сдѣлаться искуснымъ игрокомъ: для послѣдняго нужна практика, которая только одна и можетъ развить умѣнье подчинять всякую игру, по возможности, разсчету, отнимая у случайности какъ можно болѣе значенія.

Здѣсь помѣщены: преферансъ, вистъ, винтъ, пикетъ, безигъ, баккара, тонтина, тузикъ, экарте, мушка и стуколка.

Вистъ и ералашъ.

Отличіе виста отъ ералаша состоитъ въ томъ, что послѣдній играется безъ козырей. Названіе игры происходитъ отъ англійскаго слова whist—молчаніе, что ужъ одно показываетъ, что въ вистъ нельзя по-

зволять себѣ говорить ничего лишняго, кромѣ того, что требуется строгими правилами игры.

Вистъ играется вчетверомъ. Каждая пара игроковъ, сидящихъ визави, называется *партнерами* другъ друга. Для игры употребляются двѣ колоды, въ 52 карты, сдаваемыя попеременно. Счетъ картъ обыкновенный: старшая—тузъ, младшая—двойка. Игроки садятся по выбраннымъ картамъ: старшая съ старшей, младшая съ младшей. Младшая карта выбираетъ мѣсто и съ нея начинается сдача. Если въ игрѣ участвуютъ болѣе четырехъ человѣкъ, то пятый, шестой и т. д. называются *выходящими*. Всѣхъ взятокъ въ игрѣ можетъ быть тринадцать; взятки свыше шести называются *леве*. Для одной *партіи* нужно взять не менѣе четырехъ леве, а для *роббера* не менѣе двухъ партій. Послѣдняя карта сдачи есть козырь, который показывается сдающимъ всѣмъ остальнымъ игрокамъ. Пока сдающій сдаетъ карты, его партнеръ тасуетъ другую колоду и, стасовавъ, кладетъ ее по правую руку. Ходить начинаетъ тотъ, кто сидитъ слѣва отъ сдающаго. Игроки обязаны класть карту той же масти, если она есть, а если нѣтъ, то карту другой масти: никто не обязанъ бить карту мастью или козыремъ, если это не входитъ въ его разсчеты. Взявшій взятку ходитъ; когда всѣ взятки разобраны, считается игра. Въ ней имѣютъ значеніе *леве* и *онёры*. Леве, какъ мы сказали, суть взятки свыше шести основныхъ, а онёры—пять старшихъ фигуръ: тузъ, король, дама, валетъ и десятка козырей *).

Счетъ пуановъ очень разнообразенъ. Мы объяснимъ только наиболѣе употребительный. Ведущій счетъ, проводитъ по сукну стола, передъ собою, черту, на правомъ концѣ пишетъ счетъ свой и партнера, на лѣвомъ счетъ противниковъ. Надъ чертой пишется партія противниковъ, а подъ чертою—своя. Каждая масть имѣетъ свое достоинство, опредѣляемое цифрой, что, какъ увидимъ, имѣетъ значеніе при счетѣ. Именно: пики стоютъ 2, трефы 3, бубны 6 и черви 8. Онёры считаются такъ: всѣ пять фигуръ на одной рукѣ—12, на разныхъ рукахъ—8, четыре фигуры у одной стороны (т. е. у двухъ партнеровъ) 6 и три фигуры—2. Положимъ, для примѣра, что стороны, къ которой принадлежитъ ведущій счетъ, взяли 9 взятокъ на бубнахъ и имѣютъ 6

*) Въ ералашѣ онёрами считаются тузы: четыре на одной рукѣ — 12; три на одной рукѣ—8; три на разныхъ рукахъ—6 и два туза—2 онёра.

на онёрахъ. Девять взятокъ составляютъ три леве; 3+6=9: это послѣднее число помножается на цифру масти *), т. е. на 6, будетъ 6×9=54, что и пишется на правомъ концѣ линіи такъ

51
―――――――――
3

т. е. три и 51 онёръ.

Другой примѣръ: одна сторона взяла 2 леве въ червяхъ, но за то у другой 8 онёровъ. Запись будетъ слѣдующая:

48
―――――――――
2

т. е. у выигравшей стороны два леве, но за то у противника 64—11 =48 онёровъ. Партія кончается при четырехъ леве; къ партіи прибавляется 10 очковъ. Робберъ состоитъ изъ двухъ партій, взятыхъ одною стороною, и къ нему прибавляется 20. Если выигравшая сторона взяла всѣ тринадцать взятокъ, то проигравшіе получаютъ *большой шлемъ*; если же двѣнадцать,—то *малый шлемъ*. За первый приписывается 20 очковъ, за второй—10. Кромѣ всего этого, считаются т. назыв. *коронки* простыя и козырныя, т. е. пять, четыре или три старшихъ карты на одной рукѣ; коронка изъ пяти картъ называется коронкой отъ десятки, изъ четырехъ—отъ валета, изъ трехъ отъ дамы. Первая стоитъ 20, вторая 10 и третья пять очковъ; козырныя вдвое. Иногда еще придаютъ значеніе нѣкоторымъ фигурамъ, напр. пиковой дамѣ и трефовому королю, считая ихъ по 10 очковъ, а если они козырные,—то вдвое.

Положимъ, что одна сторона взяла тринадцать взятокъ на пикахъ, имѣетъ 10 на онёрахъ и простую коронку отъ дамы. Счетъ будетъ такой: семь леве и десять онёровъ=17; 17×2=34; 34+20 (за большой шлемъ)=54; 54+5 (за коронку отъ дамы)=59; 59+10 (за партію)—69

69
―――――――――

т. е. противники ведущаго счетъ взяли партію въ 69 очковъ. При окончаніи игры и разсчетѣ очки превращаются въ *фиши*, черезъ прибавленіе нуля. Такъ, напр., если кто, играя по $\frac{1}{10}$ коп., проигралъ робберъ въ 72, то долженъ уплатить за 720 фишъ, т. е. $\frac{720}{10}=72$ копѣйки.

*) Въ ералашѣ сумма леве и онёровъ умножается на 10.

ГЛАВНЫЯ ПРАВИЛА ИГРЫ.

1. Главная задача всякаго играющаго узнать, по ходу игры, сильную и слабую масть партнера, чтобы соображать ходы.

2. Начинающій ходить выступаетъ, съ своей сильной масти, съ маленькой карты, или со старшей, если масть очень сильна, напр. 7—8 картъ изъ старшихъ). Если сильной масти нѣтъ, а имѣется не меньше пяти козырей, то должно козырять со старшаго.

3. Если приходится сбрасывать карты, по неимѣнію масти, то первою сбрасывается самая худшая масть, чтобы дать объ этомъ знать партнеру; сильнѣйшая же масть сбрасывается, по возможности, уже тогда, когда слабыя показаны.

4. Партнеръ долженъ класть старшую карту этой же масти на открываемую ему сильную масть, и если возьметъ взятку, то отвѣчать съ масти своего товарища по игрѣ, со старшей карты.

5. Послѣднее правило необязательно лишь въ томъ случаѣ, если партнеръ имѣетъ свою сильную масть или малыхъ козырей.

6. Слѣдуетъ избѣгать хода съ *ренонса*, т. е. съ единственной карты какой нибудь масти, особенно въ началѣ игры, потому что это можетъ ввести въ ошибку партнера, заставивъ его думать, что ему показываютъ сильную масть.

7. Игроку, забывшему сноса партнера и потерявшему нить игры, дозволяется посмотрѣть не болѣе *двухъ* послѣднихъ взятокъ.

Для перечисленія всѣхъ комбинацій виста потребовалась бы цѣлая книга, да и усвоить всѣ правила можно только при частомъ упражненіи въ игрѣ.

Преферансъ.

Для *преферанса* употребляется колода въ 32 карты; играютъ трое или четверо (одинъ выходящій). Сдаютъ всю колоду, по 10 картъ каждому, и двѣ откладываютъ для прикупки. Каждый игрокъ можетъ играть въ той масти, которая для него выгоднѣе. Порядокъ мастей слѣдующій: *черви, бубны, трефы* и *пики*. Играющій долженъ имѣть *шесть взятокъ*, чтобы игра его считалась выигранною, и что-

бы онъ имѣлъ право списать со ставки назначенную за масть сумму; иначе ставитъ ремизъ.

Первый отъ сдающаго игрокъ объявляетъ игру сперва въ *пикахъ*, слѣдующій можетъ перебить его въ *трефахъ*, третій въ *бубны* или *черви*; затѣмъ первый уже обязанъ покупать къ *червямъ*, или сказать *пасъ*, предоставляя играющему прикупку, которую тотъ беретъ, сбросивъ вмѣсто нея двѣ пустыя карты. Послѣ этого играющій окончательно объявляетъ въ какой онъ масти играетъ, но непремѣнно въ высшей, чѣмъ назначенныя другими партнерами при переговорахъ.

Если партнеръ надѣется, по своимъ картамъ, взять взятки, то объявляетъ *вистъ*; если одинъ изъ игроковъ спасовалъ, то вистующій можетъ приглашать его играть сообща; въ такомъ случаѣ приглашенный не получаетъ ничего и ничѣмъ не рискуетъ.

Должно внимательно слѣдить за переговорами, раскрывающими игру партнера: на этомъ основывается успѣхъ вистующаго.

Винтъ.

Эта игра есть смѣсь «виста» и «преферанса». «Сибирскій винтъ» основанъ на математическихъ разсчетахъ. Подобно проферансу, вся игра состоитъ изъ переговоровъ, гораздо болѣе продолжительныхъ, и разыгрывается почти какъ вистъ. Винтъ играется вчетверомъ. Тузъ считается младшею картою, а изъ мастей—пиковая самая послѣдняя. Игру объявляетъ сдающій, и онъ долженъ имѣть на рукахъ вѣрныхъ пять взятокъ. Переговоры продолжаются до тѣхъ поръ, пока не установится игра одного изъ партнеровъ, никѣмъ уже неперебиваемая.

Разсчетъ записи «Винта».

	Пики.	Треф.	Бубны.	Черви.	Безъ коз.
Одно леве или 7 взятокъ	4	6	8	10	12
Два леве или 8 взятокъ	14	16	18	20	22
Три леве или 9 взятокъ	24	26	28	30	32
Четыре леве или 10 взятокъ	34	36	38	40	42
Пять леве или 11 взятокъ	44	46	48	50	52
Шесть леве или 12 взятокъ (малый шлемъ)	54	56	58	60	62
Семь леве или 13 взятокъ (большой шлемъ)	64	66	68	70	72

Тузы считаются: Пиков.—40, Треф.—80, Бубн.—120 и Черв.—160. Если, напр., на рукахъ 3 туза: трефовый, бубновый и червонный, то число очковъ ихъ складывается 80+120+160=360 и отсюда вычитается число очковъ недостающаго, т. е. 360—40=320.

Онёры считаются: въ пикахъ 40, въ трефахъ 60, въ бубнахъ 80 и въ червяхъ 100.

За объявленіе малаго шлема	2500	очекъ.
» » большаго шлема.	5000	»
» сдѣланный малый шлемъ	500	»
» » большой шлемъ	1000	»
Къ партіи приписывается очекъ	500	»
» робберу » »	1000	»
» » за каждый крестъ (общій пасъ)	300	»

Штрафы считаются: Простыя или 7 взятокъ—400, вторыя или 8 взятокъ—800, третьи или 9 взятокъ—1200, четвертыя или 10 взятокъ—1600, пятыя или 11 взятокъ—2000, шестыя или 12 взятокъ—2400, седьмыя или 13 взятокъ—2800.

Если объявившіе малый или большой шлемы не доберутъ назначеннаго ими числа взятокъ, то противная сторона, кромѣ штрафа за каждую взятку, приписываетъ къ своимъ онёрамъ за несдѣланный малый шлемъ 2500, а за большой 5000.

Баккара.

Число участвующихъ въ этой игрѣ неограниченно. Одинъ изъ играющихъ сдаетъ карты и считается банкиромъ, а остальные—понтерами. Для игры берется одна или болѣе колодъ, въ 52 карты. Часть понтеровъ усаживается по правую сторону банкомета, а другая часть по лѣвую. Понтеры сами перемѣшиваютъ и подрѣзываютъ колоду, и потомъ передаютъ ее банкомету, которому предоставляется, если онъ пожелаетъ, снять прочь не болѣе трехъ верхнихъ картъ. Банкометъ сдаетъ играющимъ въ два пріема, каждому по двѣ карты, въ такомъ порядкѣ, что сначала карты даются понтерамъ, сидящимъ по правую сторону, потомъ сидящимъ слѣва и, наконецъ, послѣднему банкомету. Вся сущность игры состоитъ въ особенности счета очковъ. Каждая фигура считается по 10 очковъ; остальныя карты, считая и туза, по числу дѣйствительныхъ очковъ, нарисованныхъ на картѣ. Самымъ лучшимъ счетомъ очковъ принимаютъ тотъ, въ которомъ сумма очковъ

двухъ, сданныхъ каждому играющему, картъ равняется 9 или 19; напр., тузъ и восьмерка или десятка и т. п.; затѣмъ слѣдуютъ 8 или 18, 7 или 17, 6 или 16 и т. д. Если тотчасъ же послѣ сдачи у кого нибудь на очкахъ картъ сразу окажется 9 или 19, то всѣ остальные играющіе и банкометъ, если у нихъ нѣтъ такого же счета очковъ, уплачиваютъ выигравшему по два условленныхъ пуана и онъ оставляетъ игру, между тѣмъ какъ другіе продолжаютъ. Банкометъ предлагаетъ каждому купить изъ колоды еще по одной картѣ, для того чтобы получить на трехъ картахъ желаемый высшій счетъ; но каждый играющій можетъ, по желанію, принять предложеніе или нѣтъ. Понятно, что купить третью карту не разсчетъ тому, у кого на рукахъ уже имѣется высшій счетъ, т. е., напр., 8 или 18, потому что для него удачной можетъ быть только покупка туза,—иначе же онъ навѣрное проигрываетъ, зарываясь въ счеты очковъ. Когда покупка сдѣлана и ни у кого не оказывается 9 или 19, карты вскрываются и выигравшимъ считается тотъ, у кого счетъ очковъ всего ближе къ 9 или 19, но, понятно, не выше послѣдней цифры. Всѣ остальные уплачиваютъ ему по два пуана, не исключая и банкомета. Покупать дозволяется только одинъ разъ. По окончаніи игры, банкометомъ становится другой игрокъ, по старшинству выбранной изъ колоды карты.

Пикетъ.

Въ игрѣ участвуютъ двое; играютъ въ одну колоду, въ 32 карты. По относительному достоинству своему карты распредѣляются слѣдующимъ образомъ: тузъ стоитъ одиннадцать очковъ, король, дама, валетъ и десятка по 10 очковъ, но король старше дамы, дама старше валета и т. д. Девятка стоитъ 9 очковъ, осьмерка — 8 и т. д. Общее правило заключается въ томъ, что старшинство наблюдается только между картами одной и той же масти. Партія составляется не менѣе, какъ изъ ста очковъ, но обыкновенно болѣе, смотря по условію. Число очковъ записывается или уплачивается марками. Вынувшій старшую карту сдаетъ противнику и себѣ по двѣнадцати картъ; слѣдовательно, въ колодѣ остается восемь картъ, которыя и кладутся пачкой или звѣздочкой на средину стола. Изъ этой колоды игрокъ, находящійся въ рукѣ, можетъ купить не менѣе одной и не болѣе пяти картъ, а сдающій не менѣе одной и не болѣе трехъ. Ранѣе, чѣмъ купить карты, каждый игрокъ сбрасываетъ изъ своей

игры соотвѣтствующее число негодныхъ, дѣлая такой разсчетъ, чтобы у него оказались лучшія изъ сочетаній картъ, имѣющихъ значеніе въ пикетѣ. Сочетанія эти бываютъ слѣдующія и должны быть одной масти:

Терцы: терцъ-мажоръ—тузъ, король и дама; терцъ отъ короля—король, дама и валетъ; терцъ отъ дамы—дама, валетъ и десятка; терцъ отъ валета—валетъ, десятка и девятка. Терцъ, если онъ окажется годенъ, стоитъ три очка.

Квартъ, т. е. 4 карты и также мажоръ отъ короля, дамы, валета.

Квинты: пять старшихъ картъ и также мажоръ отъ короля, отъ дамы и отъ валета. Квартъ, признанный годнымъ, считается 4 очка, а квинтъ 15 очковъ. Если игрокъ имѣетъ 6, 7 или 8 старшихъ картъ, то сочетанія эти стоютъ 16, 17 и 18 очковъ. Между терцами, квартами и квинтами наблюдается старшинство, по числу и значенію фигуръ, такъ что, если одинъ игрокъ имѣетъ старшее сочетаніе, то младшія, могущія находиться у противника, не считаются ни-во-что́.

Четырнадцать. Четыре туза, четыре короля, дамы или валета называются четырнадцать тузовъ, королей и пр., и стоютъ 14 очковъ. Три фигуры стоютъ три очка. Если случится, что три младшія фигуры, напр., три десятки, находятся у того-же, кто имѣетъ четырнадцать тузовъ или королей, то онѣ считаются въ три очка, хотя бы у противника имѣлись три фигуры старшихъ, напр., три дамы или валета.

Счетъ игры. Каждый изъ игроковъ, разобравъ карты и получивъ прикупку, смотритъ, какая у него имѣется сильная масть, могущая идти въ счетъ. Предположимъ, что у игрока, находящагося въ рукѣ, шесть пикъ: король, дама, валетъ, десятка, девятка, восьмерка. Тогда онъ говоритъ: *семь картъ, пятьдесятъ семь очковъ*. Если у противника нѣтъ равносильной другой масти, то онъ отвѣчаетъ: *ваши*; тогда эти шесть картъ записываются какъ 6 очковъ. Затѣмъ первый игрокъ объявляетъ свои терцы, кварты и т. п. Ходъ игры будетъ лучше виденъ изъ слѣдующей примѣрной таблицы.

А. Шесть картъ, 57 очковъ .	6
Б. Ваши	
А. Квартъ-мажоръ	4
Б. Ваши	

А. Три туза 3
Б. Ваши
А. Три дамы 3
Б. Тоже ваши.

Итого . . . 16 очковъ.

Затѣмъ первый игрокъ ходитъ съ какой нибудь карты и считаетъ: *семнадцать*, т. е. продолжаетъ счетъ уже имѣющихся у него очковъ. Послѣ перваго хода, второй игрокъ, прежде чѣмъ бросить карту, считаетъ свои очки. Если взятку возьметъ первый игрокъ, то онъ сноза ходитъ, прибавляя за каждый ходъ очко. Послѣдняя взятка увеличиваетъ вдвое счетъ очковъ того игрока, которому посчастливилось ее взять. Затѣмъ считаютъ взятки. У кого ихъ больше, тотъ прибавляетъ 10 очковъ къ своему счету и считается выигравшимъ. Если взятки поровну, то партія ничья.

Особыя случайности игры, измѣняющія счетъ. Если одинъ изъ игроковъ насчитаетъ на картахъ и взяткахъ тридцать очковъ, прежде чѣмъ противникъ успѣетъ хоть что-нибудь сосчитать у себя, то счетъ обращается изъ тридцати уже въ шестьдесятъ и затѣмъ продолжается.

Въ томъ случаѣ, если тридцать очковъ окажется только на картахъ раньше, чѣмъ игрокъ сталъ брать взятки, то счетъ обращается изъ тридцати въ девяносто.

Наконецъ, если одинъ игрокъ возьметъ всѣ взятки, то это значитъ, что онъ сдѣлалъ противнику *капотъ*, за что прибавляетъ къ своему счету сорокъ очковъ. При всѣхъ этихъ условіяхъ можетъ случиться, что игрокъ въ одну игру возьметъ 169 очковъ и болѣе. Напримѣръ: у него четыре терцъ-мажора, выйдетъ 3 на масти, 12 на терцахъ и 42 за три-четырнадцать, итого 57 очковъ. Имѣя уже на картахъ болѣе тридцати, онъ получаетъ вмѣсто 30—90 и 27 = 117. Прибавивъ 12 за карты и 40 за капотъ, который, разумѣется, неизбѣженъ, игрокъ получитъ въ суммѣ 169 очковъ.

Повторимъ еще разъ ходъ счета.

1) Игрокъ объявляетъ масть, счетъ ея картъ и очковъ.

2) Сочетанія, т. е. терцы, кварты и проч.

3) Четырнадцать на фигурахъ.

4) Сочетанія по три фигуры: три туза, короля, дамы и проч.

Потомъ начинается игра.

Мушка. Въ мушкѣ участвуютъ отъ трехъ до шести особъ. Въ первомъ случаѣ употребляется колода въ 32 карты; если же играющихъ болѣе, то въ 52 карты. Сдаютъ по пяти картъ, въ два пріема; послѣ сдачи верхняя карта колоды открывается и представляетъ собою козырь. Пуаны считаются марками или записываются; старшая карта—тузъ, младшая—двойка.

Заранѣе опредѣляютъ, сколько пуановъ каждый долженъ сыграть: если играютъ съ марками, то опредѣленное число ихъ даютъ каждому играющему изъ стоящей посреди стола коробки. Взявшій одну, двѣ или три и т. д. взятокъ, бросаетъ назадъ въ корзинку одну, двѣ или три марки, смотря по числу взятокъ; не взявшему ни одной взятки, т. е. поставившему *ремизъ*, прибавляется пять марокъ изъ коробки къ тѣмъ, которыя уже у него имѣются. Партію выигрываетъ тотъ, кто первый останется безъ марокъ.

По окончаніи сдачи, каждый игрокъ, начиная съ находящагося въ рукѣ, имѣетъ право купить изъ колоды сколько ему нужно картъ, сбрасывая негодныя. До покупки можно еще пасовать, т. е. отказаться отъ игры, но послѣ покупки всякій долженъ играть обязательно. Когда прикупка кончена всѣми участвующими, покупаетъ, въ свою очередь, сдающій, причемъ ему предоставляется воспользоваться вскрытымъ козыремъ. При игрѣ на масть должно бросать ту же масть, а если ея нѣтъ—бить непремѣнно козыремъ.

Слово *мушка* имѣетъ въ игрѣ нѣсколько значеній: *мушкой* называется сочетаніе на одной рукѣ пяти картъ одной масти или пяти козырей; за такую мушку играющій освобождается отъ пяти марокъ, а за козырную отъ десяти марокъ, если бы даже не взялъ ни одной взятки. *Мушкой* также называется *пиковый тузъ*: его присутствіе увеличиваетъ вдвое какъ счетъ за взятки, такъ и ремизъ. Пиковаго туза не дозволяется сбрасывать при покупкѣ. Объ играющемъ, выигравшемъ одну, двѣ или болѣе партій, выражается: онъ *взялъ* одну, двѣ и т. д. *мушекъ*.

Тузикъ.

Число участвующихъ въ этой игрѣ неопредѣленно,—лишь бы достало колоды въ 52 карты. Каждый играющій кладетъ въ общую

кассу заранѣе опредѣленную ставку (пуанъ); затѣмъ ктон-ибудь сдаетъ всѣмъ по одной картѣ и подъ конецъ вскрываетъ козырь, откладывая остатокъ колоды всторону. Кончивъ сдачу, сдающій спрашиваетъ перваго, сидящаго въ рукѣ, доволенъ ли онъ картой. Если тотъ доволенъ, то вопросъ предлагается слѣдующему и т. д., пока не окажется недовольнаго. Тогда этотъ послѣдній мѣняется своей картой, не смотря и не показывая, съ сосѣдомъ съ правой руки, сосѣдъ со слѣдующимъ и т. д., до сдающаго, который, получивъ карту въ обмѣнъ на свою, можетъ её бросить и вынуть новую изъ средины колоды. Затѣмъ всѣ карты вскрываются и тотъ, у котораго окажется самая младшая карта, проигрываетъ одинъ пуанъ и дѣлается сдающимъ.

Большое значеніе имѣютъ въ этой игрѣ короли всѣхъ мастей, а также король, дама и валетъ козырей.

Имѣющій короля простой масти объявляетъ объ этомъ, получаетъ изъ кассы два пуапа и уже не участвуетъ въ той же сдачѣ, которую доигрываютъ остальные. Имѣющій козырнаго короля выигрываетъ всю кассу; козырная дама получаетъ половину кассы, а козырный валетъ— четвертую часть кассы.

Если младшею картою оказывается козырь, то ея обладатель проигрываетъ не одинъ, а два пауна; козырный тузъ проигрываетъ пять пуановъ и, разумѣется, его нельзя обмѣнять съ сосѣдомъ.

Примѣчанія. Если окажутся нѣсколько младшихъ картъ одинаковаго достоинства, то принимается въ соображеніе обыкновенное старшинство мастей, т. е.: первыя черви, потомъ бубны, трефы и, наконецъ, пики.

При козырномъ королѣ, какъ это понятно само собою, теряютъ всякое значеніе какъ остальныя козырныя фигуры, такъ и простые короли.

При козырной дамѣ, валетъ козырей получаетъ не четверть кассы, но только два пуана, а простые короли не получаютъ ничего.

При козырномъ валетѣ короли простыхъ мастей выигрываютъ не по два пуана, но лишь по одному.

Игра прекращается тогда, если касса будетъ совершенно опустошена выигравшими на фигурахъ. Но даже и въ томъ случаѣ, когда въ кассѣ остается хотя пуанъ, игра продолжается, только съ тѣмъ различіемъ, что въ подобномъ случаѣ не дѣлается новая общая ставка.

Изъ описанія игры понятно, что въ ней старшая карта — король, а самая младшая—тузъ, оттуда и самое названіе ея.

Магазинъ.

Въ этой игрѣ участвуютъ два игрока и играется она въ двѣ полныхъ колоды, по 52 карты. Вынувшій старшую карту сдаетъ слѣдующимъ образомъ: отсчитавъ 8 верхнихъ картъ, онъ кладетъ пачку, лицомъ вверхъ, на средину стола, ближе къ своему партнеру, затѣмъ отсчитываетъ другую такую же пачку и кладетъ рядомъ съ первой, поближе къ себѣ. Эти пачки называются *магазинами* играющихъ. Послѣ этого, слѣдующій даетъ себѣ и противнику по четыре карты, сдавая обыкновеннымъ порядкомъ, по одной картѣ, сперва партнеру, потомъ себѣ.

Если, по окончаніи сдачи, у игрока, находящагося въ рукѣ, окажется тузъ наверху магазина или на рукахъ, то онъ кладетъ его на средину стола, подъ магазинами. Если, сверхъ того, у него имѣется еще и двойка, то онъ кладетъ её на туза, на двойку тройку и т. д. Кромѣ того, онъ можетъ подкладывать карты и въ магазинъ противника, но лишь тогда, когда у него на рукахъ, или сверху магазина, есть карты очкомъ ниже или выше той карты, которая лежитъ наверху магазина противника. Слѣдовательно, вообще на тузовъ кладутся только карты въ восходящемъ порядкѣ, а на магазинъ партнера карты и очкомъ ниже, и очкомъ выше. Если находящійся въ рукѣ уже израсходовалъ часть картъ, или у него нѣтъ подходящихъ, то онъ раскладываетъ ихъ около себя такъ, чтобы онѣ во все время игры занимали не болѣе 4-хъ мѣстъ, а сдающій, въ свою очередь, разсматриваетъ и размѣщаетъ свои карты. Затѣмъ идетъ новая сдача по четыре карты, съ которою играющіе поступаютъ въ томъ же порядкѣ, строго наблюдая, чтобы тузы выкладывались на средину. Тотъ, кому удастся закончить какого нибудь изъ тузовъ королемъ, откладываетъ такую пачку всторону, какъ свой выигрышъ. Но главная задача стараться нагрузить, какъ можно больше, магазинъ противника и освободить собственный магазинъ. По окончаніи картъ и, слѣдовательно, игры, выигравшимъ считается тотъ, у кого меньше картъ въ магазинѣ и на рукахъ и больше королей. Каждая карта магазина стóитъ два пуана проигрыша; каждая карта, оставшаяся на рукахъ, — одинъ пуанъ проигрыша, а каждая пачка съ королемъ — тринадцать пуановъ выигрыша.

Положимъ, что по окончаніи игры дѣло представляется въ слѣ-

дующемъ видѣ: у одного играющаго осталось въ магазинѣ 8 картъ, на рукахъ 6 и, кромѣ того, 2 короля; у другого въ магазинѣ 22 карты, на рукахъ 3 и 3 короля. Въ такомъ случаѣ, первый проигралъ 16 + 6 = 22 пуана, а выигралъ 26 пуановъ; второй же проигралъ 44 + 3 = 47 пуановъ, а выигралъ 39. Слѣдовательно, въ концѣ-концовъ, выигралъ второй 39 пуановъ, а разсчетъ перваго считается ни во что.

Другой примѣръ: у одного игрока въ магазинѣ 18 картъ, на рукахъ 5 и 5 королей, т. е. проигрыша 41, а выигрыша 65. У другого одинъ король, ничего на рукахъ и 3 въ магазинѣ, т. е. проигрыша 6, а выигрыша 13. Слѣдовательно, первый выигралъ 24 пуана.

Экарте.

Это очень простая игра, названіе которой происходитъ отъ французскаго слова ecarter — удалять, сбрасывать. Она играется въ 32 карты, въ двѣ колоды, попеременно. Вынувшій старшую карту— сдаетъ. Перетасовавъ колоду, сдающій даетъ снять партнеру и обнаруженная при снятіи карта считается козыремъ. Карты сдаются по пяти: сперва по три, а потомъ по двѣ. Находящійся въ рукѣ, если его карты ему не нравятся, можетъ пожелать купить, сколько ему надо, изъ колоды; но сдающій можетъ отказать въ этомъ; въ такомъ случаѣ, получившій отказъ записываетъ за сдающимъ одинъ пуанъ. Сдающій также имѣетъ право покупать и партнеръ не можетъ этому препятствовать. Разыгрывается игра, какъ обыкновенно: берутъ взятки на мастяхъ или на козыряхъ, если нѣтъ масти. Взявшій всѣ пять взятокъ записываетъ за противникомъ три пуана, а взявшій только четыре или три—два пуана. Лишній пуанъ прибавляется или, какъ уже сказано, за отказъ въ покупкѣ, или же за то, что у играющаго былъ король козырный. Вся игра считается въ семь пуановъ, и кто раньше ихъ добудетъ, тотъ и выигрываетъ.

Тонтина.

Въ эту игру могутъ играть до пятнадцати человѣкъ, въ одну колоду, въ 52 карты. Передъ началомъ игры, каждому играющему вы-

дается по 20 жетоновъ или марокъ, опредѣленнаго значенія, изъ которыхъ игроки кладутъ каждый по три штуки въ стоящую на срединѣ стола коробку, называемую *тонтиной* (кассой). Затѣмъ, вынувшій старшую карту, сдаетъ, начиная съ правой руки, всѣмъ игрокамъ по одной картѣ, вскрывая её лицомъ. Тотъ, у кого окажется король, беретъ изъ тонтины три марки, у кого дама—двѣ марки и у кого валетъ—одну марку. Десятка не даетъ ни выигрыша, ни проигрыша. Имѣющій туза долженъ дать одну марку своему лѣвому сосѣду; имѣющій двойку даетъ двѣ марки второму игроку съ своей лѣвой руки; имѣющій тройку—три марки третьему игроку слѣва; тотъ, у кого четверка, кладетъ двѣ марки въ тонтину; у кого пятерка—одну марку въ тонтину; шестерка—двѣ марки; семерка—одну марку; восьмерка—двѣ; девятка—одну,—все въ тонтину.

Когда всѣ эти уплаты сдѣланы, карты перетасовываются и наступаетъ новая сдача, правымъ сосѣдомъ прежде сдававшаго. Игра продолжается до тѣхъ поръ, пока всѣ игроки, кромѣ одного, проиграютъ всѣ свои марки. Понятно, что оставшійся беретъ всю тонтину. Когда, втеченіи игры, какой нибудь изъ игроковъ проиграетъ всѣ двадцать марокъ, объ немъ говорятъ, что онъ *вышелъ въ тиражъ*; но онъ еще можетъ поправиться при новой сдачѣ, если ему придется получить съ кого нибудь или изъ тонтины марки; если же и тутъ ничего не получитъ, то, не платя ничего, что съ него слѣдовало бы по игрѣ, исключается изъ тонтины.

Понятно, что ставку въ три марки и онъ долженъ былъ поставить, какъ и всѣ другіе; это значитъ, что вышедшимъ въ тиражъ считается тотъ, кто проигралъ семнадцать марокъ и положилъ послѣднія три въ тонтину, для участія въ новой сдачѣ.

Безигъ.

Въ безигъ играютъ двое въ двѣ колоды, по 32 карты, или трое, въ двѣ колоды, но въ одной изъ колодъ вынимается восьмерка какой нибудь масти, чтобы получилось 63 карты — число, дѣлимое поровну на три.

Обыкновенная партія состоитъ изъ пятисотъ очковъ, но можетъ быть, по желанію, меньше или больше.

Счетъ картъ: Тузъ считается старшей картой, за нимъ идетъ *десятка*, потомъ король, дама, валетъ, девятка, восьмерка и семерка.

Сдающій даетъ по девяти картъ противнику и себѣ, затѣмъ вскрываетъ слѣдующую въ колодѣ карту, которая есть козырь. Если козырь семерка, то сдающій записываетъ себѣ десять очковъ, но лишь въ томъ случаѣ, если у партнера не окажется на рукахъ также козырной семерки.

Въ игрѣ имѣютъ значеніе:

1) Козырный квинтъ-мажоръ, т. е. тузъ, король, дама, валетъ и десятка, что́ считается 250 очковъ, но его объявляютъ не ранѣе, какъ возьмутъ взятку.

2) Четыре туза—100 очковъ.

3) Четыре короля—80 очковъ.

4) Четыре дамы—60 очковъ.

5) Четыре валета—40 очковъ.

6) Безигъ, т. е. валетъ бубенъ съ дамой пикъ,—40 очковъ. Если безигъ придетъ одному и тому же игроку вторично, то онъ сто́итъ 500 очковъ.

7) Король и дама одной масти, или марьяжъ, считаются 20 очковъ; козырный марьяжъ—вдвое.

Однѣ и тѣ же карты, уже составлявшія одно изъ этихъ сочетаній, не могутъ входить въ новое, для котораго требуются новыя фигуры.

Ходъ игры. Находящійся въ рукѣ начинаетъ игру, ходя съ масти или козыря, какъ обыкновенно; взявъ взятку, игрокъ и его противникъ берутъ одну карту изъ колоды, чтобы опять имѣть девять картъ. Тотъ, къ кому ходятъ, можетъ не давать масти и не бить козыремъ, если масти нѣтъ; но это можно только до тѣхъ поръ, пока не выйдутъ всѣ карты изъ колоды. Послѣ первой взятки и не беря еще карты изъ колоды, игроки объявляютъ свои квинты, безиги, фигуры и т. п. Тотъ, кто возьметъ послѣднюю взятку, прибавляетъ себѣ 10 очковъ. Когда карты выйдутъ, игроки считаютъ очки, и если 500 еще нѣтъ ни у кого, слѣдуетъ новая сдача. Эта сдача должна быть розыграна до конца, хотя бы у одного изъ играющихъ и составилось 500 очковъ.

Если, что иногда бываетъ, при окончательномъ разсчетѣ выйдетъ, что у игроковъ очковъ поровну, то выигравшимъ считается тотъ, кто взялъ послѣднюю взятку.

Стуколка.

Эта игра почти не допускаетъ разсчета и въ ней все зависитъ отъ счастья. Поэтому въ нее можно много проиграть, если поддаться увлеченію. По своей сущности, стуколка есть простая, до первобытности, игра. Число участвующихъ неопредѣленно, лишь бы хватило колоды въ 52 карты.

Каждый ставитъ на столъ опредѣленную ставку, или же сдающій карты ставитъ за всѣхъ. Карты сдаются по три, потомъ вскрывается козырь. Игроки, посмотря въ карты, говорятъ пасъ, если игра плоха, и *стучу*, если хороша. Сказавшій *стучу* можетъ играть на своихъ картахъ, или же купить, сколько надо, изъ колоды. Каждая взятка даетъ право на третью часть находящейся на столѣ ставки; не взявшій ни одной взятки ставитъ *ремизъ* въ количествѣ полной ставки, находящейся на столѣ.

Для усиленія игры часто прибѣгаютъ къ *обязательной* для всякаго покупкѣ, но только въ томъ случаѣ, если на столѣ нѣтъ ремиза.

Есть варіантъ, называемый игрой *съ гольцемъ*. Этимъ именемъ называютъ откладываемыя отдѣльно, всторону, три карты, служащія для покупки. Въ этомъ случаѣ, покупать можетъ только одинъ изъ играющихъ, находящійся въ рукѣ, и тогда купившій гольцъ обязанъ играть, за что́ ему предоставляется право ходить первому.

Если случится, что всѣ играющіе пасуютъ, выигрышъ всего находящагося на столѣ принадлежитъ сдающему.

Пасьянсы.

1. Дѣтскій пасьянсъ.

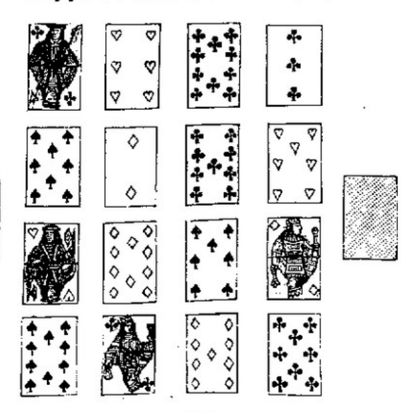


Рис. 198.

Двѣ колоды картъ раскладываются пачками по шести, лицомъ вверхъ, въ томъ порядкѣ и направленіи, какъ на рис. 198. Остающіяся затѣмъ восемь картъ кладутся по четыре, справа и слѣва, сорочкой вверхъ. Лежащія въ серединѣ карты снимаются всторону по двѣ, такъ чтобы число очковъ вмѣстѣ было четырнадцать (считая туза за одно очко), напр. валетъ съ тройкой, десятка съ четверкой и т. п., не наблюдая мастей. Когда, наконецъ, останутся карты, не дающія по двѣ 14-ти очковъ, то въ пачкѣ, лежащей справа, переворачивается лицомъ верхняя карта. Если эта карта помогаетъ снять одну изъ среднихъ, то переворачивается слѣдующая той же пачки и т. д. Если же карта не подходитъ, то такимъ же порядкомъ перевертывается верхняя карта новой пачки и т. д. Пасьянсъ считается вышедшимъ, когда всѣ карты будутъ сняты по двѣ со стола.

2. Котильонъ.

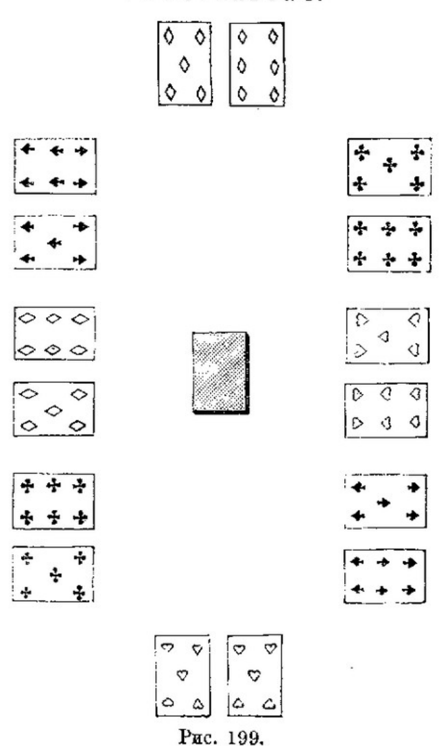


Рис. 199.

Изъ двухъ колодъ вынимаются всѣ пятерки и всѣ шестерки, и размѣщаются по мастямъ, по-парно, какъ изображено на рис. 199: шестерка слѣва отъ пятерки; остальная колода кладется въ серединѣ. Затѣмъ, взявъ колоду въ руки, крапомъ вверхъ, снимаютъ по-очередно карты, и если попадется четверка или семерка, то первую кладутъ на одну изъ пятерокъ, а вторую на одну изъ шестерокъ одинаковой масти. Такимъ образомъ пятерки продолжаютъ закладывать въ нисходящемъ порядкѣ, а шестерки въ восходящемъ, пока на пятеркахъ не выйдутъ дамы, а на шестеркахъ короли. Болѣе двухъ разъ не дозволяется перебирать колоду.

3. Свѣтъ и тѣнь.

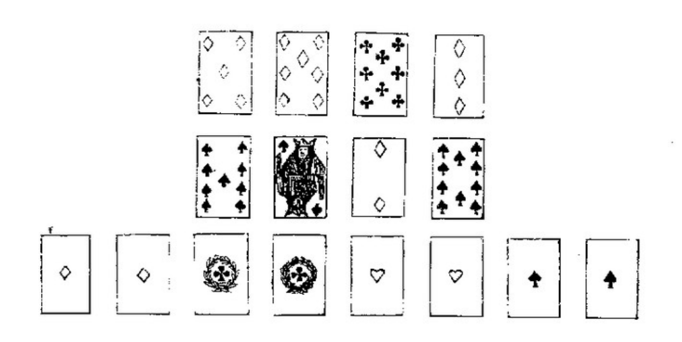


Рис. 200.

Взятые изъ двухъ колодъ тузы размѣщаются горизонтально, въ указанномъ порядкѣ. Перетасовавъ хорошенько остальную колоду, берутъ ее въ руки, крапомъ вверхъ, и кладутъ карты въ два ряда, по четыре, надъ тузами. Изъ этихъ двухъ рядовъ кладутъ на тузы двойки, на двойки тройки и т. д., наблюдая, чтобы цвѣтъ масти чередовался, напр.: на пиковаго туза бубновую двойку, на эту послѣднюю трефовую тройку и т. д. въ восходящемъ порядкѣ, до короля. Остающіяся пустыми мѣста замѣщаются новыми картами изъ колоды, по-очереди. Пасьянсъ конченъ, когда всѣ тузы наложены до королей. Колоду позволяется перебрать только одинъ разъ.

4. Дамы, ищущія кавалеровъ.

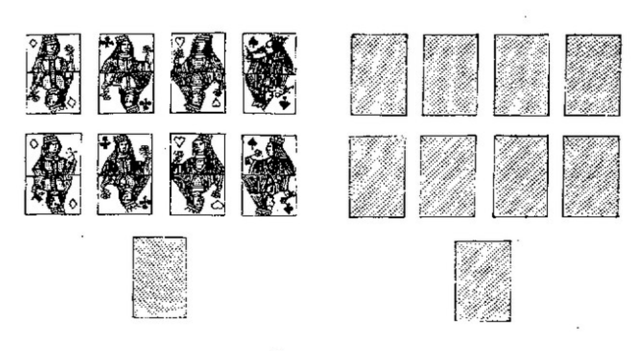


Рис. 201.

Дамы, взятыя изъ двухъ колодъ, располагаются въ изображенномъ на рис. 201 порядкѣ. Затѣмъ изъ повернутой крапомъ кверху колоды вынимаются по-очереди одна карта за другою. Если попадается король, то его кладутъ правѣе дамъ, такъ чтобы всѣ короли легли направо, въ два ряда, по четыре карты. Валеты откладываются въ отдѣльную пачку; десятки кладутся на дамъ, на десятки девятки и т. д. до туза, безъ соблюденія мастей. Когда какая-нибудь дама будетъ доложена до туза, пачку перекладываютъ на перваго короля, въ восходящемъ порядкѣ, сперва туза, потомъ двойку, тройку и т. д. до десятки, оставляя даму на ея мѣстѣ. Если такимъ образомъ выйдутъ всѣ дамы, то пачки докладываются отложенными особо валетами, такъ что, по окончаніи пасьянса, выходятъ восемь дамъ на лѣвой и восемь валетовъ на правой сторонѣ. Колодой можно пользоваться только одинъ разъ.

5. Симпатія.

Для этого пасьянса необходимо участіе двухъ особъ и четыре колоды картъ (двѣ игры). Каждый играющій раскладываетъ свою карту на шестнадцать пачекъ, по три въ каждой; остающіяся затѣмъ четыре карты кладутся особо и называются «послѣдней надеждой». Одинъ партнеръ кладетъ свои карты крапомъ вверхъ, а другой—ли-

цомъ. Когда карты размѣщены, какъ показано на рис. 202, тотъ изъ играющихъ, котораго карты лежатъ крапомъ, перевертываетъ на-лицо верхнюю карту первой пачки. Если между картами партнера окажется

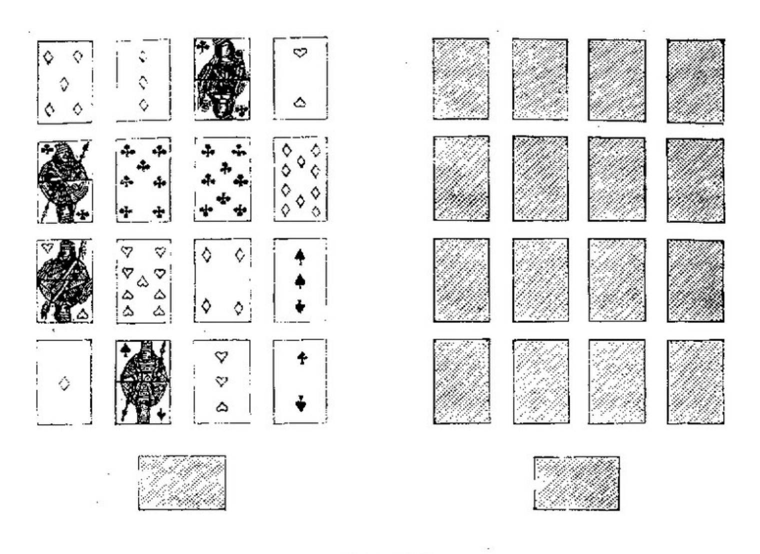


Рис. 202.

совершенно такая же по достоинству и масти, то обѣ карты снимаются прочь; затѣмъ перевертывается верхняя карта второй пачки и т. д., пока не выйдутъ всѣ карты. Если наступитъ моментъ, когда сходныхъ картъ у партнеровъ не оказывается, прибѣгаютъ къ отложенной пачкѣ «послѣдней надежды».

6. Болтушка.

Взявъ въ руки одну колоду картъ въ 52 листа, крапомъ вверхъ, снимаютъ по-очередно карту за картой, кладя ихъ лицомъ на правую сторону и говоря: тузъ, двойка, тройка, четверка, пятерка, шестерка, семерка, восьмерка, девятка, десятка, валетъ, дама, король, тузъ, двойка и т. д..... Какъ скоро, дѣйствительно, выходитъ та карта, которую назвали, ее откладываютъ всторону. Колоду перебираютъ нѣ-

сколько разъ, пока не уйдутъ всѣ карты, или же прекращаютъ пасьянсъ, если заколодитъ.

7. Надежда.

Надо задумать какую-нибудь масть, положимъ, хоть *бубны*. Берется колода въ 32 карты и изъ нея кладутъ на столъ пять рядовъ, по три карты. Если среди вышедшихъ, такимъ образомъ, картъ есть бубны, ихъ откладываютъ всторону, а остающіяся карты перетасовываются снова и потомъ раскладываются въ прежнемъ порядкѣ. Если послѣ трехъ разъ не отдѣлилась вся задуманная масть, то, значитъ, пасьянсъ не вышелъ.

Шахматы.

Въ шахматной игрѣ участвуютъ только двое. Игра производится на квадратной доскѣ, раздѣленной на 64 квадратика, окрашенныхъ, попеременно, въ темную и свѣтлую краски. Каждый игрокъ имѣетъ въ своемъ распоряженіи 16 фигуръ, причемъ фигуры, для отличія, у одного бѣлыя, у другого черныя. Всѣ эти фигуры имѣютъ различную форму, величину и названія. Такъ, у каждаго игрока имѣется одинъ король, одна королева или ферзь, два офицера или слона, два коня, двѣ туры или ладьи и восемь пѣшекъ.

Всѣ эти фигуры располагаются на доскѣ въ два ряда, причемъ фигуры противника должны стоять на другомъ концѣ доски, какъ-разъ противъ другого. Разставляются фигуры слѣдующ. образомъ: на угловой квадратъ ставится тура, рядомъ съ ней, по одной линіи,—конь, затѣмъ—офицеръ, король и королева *), за ней слѣдуютъ опять въ томъ же порядкѣ: офицеръ, конь и тура; рядъ квадратиковъ, лежащій передъ разставленными фигурами, занимается весь восемью пѣшками.

Каждая фигура здѣсь имѣетъ свой особый родъ хода; цѣль же—сдѣлать королю противника *матъ*, т. е. привести его въ такое положеніе, чтобы, при каждомъ его шагѣ, ему угрожала какая либо фигура

---

*) Бѣлая королева всегда должна стоять на бѣломъ квадратѣ, черная—на черномъ.

своимъ нападеніемъ; игрокъ, котораго король находится именно въ такомъ положеніи, проигрываетъ. Въ шахматахъ берутъ фигуры такимъ же способомъ, какъ и ходятъ, за исключеніемъ пѣшекъ, которыя ходятъ по прямому направленію и берутъ по діагональному. Король, хотя и считается самой важной фигурой въ игрѣ, но, по силѣ, онъ немного превышаетъ пѣшку. Ходитъ король не болѣе одного квадрата впередъ, назадъ или наискось. Напр., если король стоитъ на черномъ квадратикѣ, то можетъ ходить на бѣлый квадратъ, противъ него лежащій, на такой же сзади или съ боковъ лежащій, а также можетъ идти и на черный, лежащій отъ него наискось; однимъ словомъ, король ходитъ по всѣмъ направленіямъ, на каждый изъ сосѣднихъ квадратиковъ. Брать фигуры онъ также можетъ по всѣмъ направленіямъ, если эта фигура не защищена другою. Король не можетъ стоять рядомъ съ другимъ королемъ, такъ какъ этимъ они дѣлаютъ другъ другу *шахъ. Шахъ* означаетъ такой ходъ, которымъ фигура, дѣлающая шахъ, угрожаетъ королю взятіемъ его, и потому король долженъ или уйдти на другое мѣсто, или взять эту фигуру, если можетъ, или заслониться другой какой нибудь фигурой. Отъ коня, напр., король ничѣмъ не можетъ заслониться, и долженъ или взять его, или уходить въ другое, безопасное мѣсто. Такъ какъ, обыкновенно, всѣ атаки противника направляются на короля, то его слѣдуетъ, по возможности, защищать другими фигурами, распредѣляя ихъ такъ, чтобы противникъ не могъ къ королю подступиться. Короля нельзя брать; дѣлая ему шахъ, всегда должно объ этомъ объявлять противнику словами: «шахъ королю!» Если послѣ этого объявленія король не можетъ ничѣмъ защищаться и не можетъ скрыться или взять угрожающую ему фигуру, то ему сдѣланъ матъ. Матомъ оканчивается партія.

Королева, какъ мы уже сказали, занимаетъ въ шахматной игрѣ самую видную роль и сильнѣе всѣхъ другихъ фигуръ. Ходитъ королева, подобно королю, по всѣмъ направленіямъ, но не на одинъ только квадратъ, а по всѣмъ линіямъ шахматной доски,—была бы линія только свободна отъ прочихъ фигуръ; такимъ образомъ, королева совмѣщаетъ въ себѣ ходы всѣхъ фигуръ, за исключеніемъ коня. Королева беретъ такъ-же, какъ и ходитъ, хотя бы фигура стояла на противуположномъ концѣ доски. Дѣлая шахъ королевѣ, слѣдуетъ также объявлять объ этомъ противнику словами: «шахъ королевѣ!». Королеву можно брать всѣми фигурами. Тура двигается по прямымъ линіямъ,

параллельно краямъ доски,—взадъ, впередъ и въ бокъ, но только не вкось, т. е. она не имѣетъ права ходить по однимъ бѣлымъ или чернымъ квадратамъ; протяженіе ея хода можетъ быть во всю доску, лишь бы ея дорога не была заставлена другими фигурами. Беретъ тура такъ-же, какъ и ходитъ. Офицеръ ходитъ также на протяженіи всей доски, или по произволу игрока, но лишь по діагональнымъ линіямъ, такъ что если офицеръ стоитъ на черномъ квадратѣ, то уже не можетъ перейти на бѣлый, и движенія его во все время игры будутъ только по чернымъ квадратамъ. Офицеръ, стоящій на бѣломъ квадратѣ, также не имѣетъ права вступать на черный.

Конь имѣетъ совершенно особенный способъ движенія, непохожій на другіе; такъ, напр., если онъ стоитъ на бѣломъ квадратѣ, то ходитъ слѣдующимъ образомъ: пропустивъ одинъ черный квадратъ, лежащій впереди, сзади или съ боку, онъ становится на другой, черный уголъ коего соединенъ съ пропущеннымъ квадратомъ, будетъ ли этотъ квадратъ влѣво или вправо отъ пропущеннаго — безразлично. На пути коню не могутъ помѣшать никакія фигуры, лишь бы тотъ квадратъ, на который онъ желаетъ стать, былъ свободенъ. Конь особенно полезенъ въ началѣ игры, почему его и слѣдуетъ выдвигать вслѣдъ за первымъ или вторымъ ходомъ. Конь, вообще, опасная фигура, почему необходимо на него обращать во время игры особенное вниманіе, такъ какъ онъ однимъ ходомъ можетъ угрожать королю, королевѣ и турѣ.

Пѣшка въ шахматной игрѣ есть единственная фигура, не имѣющая права ходить назадъ и берущая другія фигуры не такъ какъ хочетъ; двигается пѣшка только на одинъ квадратъ впередъ въ прямомъ лишь направленіи; но первый свой ходъ можетъ сдѣлать сразу на два квадрата. Беретъ пѣшка вкось, т. е. если она стоитъ на черномъ квадратѣ, то брать можетъ ту фигуру, которая стоитъ также на черномъ сосѣднемъ квадратѣ. Если на пути пѣшки встрѣтится другая, то она должна стоять до тѣхъ поръ, пока эту пѣшку не уберутъ, или же пока ей не придетъ случай взять вкось какую либо фигуру и тѣмъ выбится на новую дорогу.

Берущая фигура становится на мѣсто взятой ею. Кромѣ этихъ ходовъ, существуетъ еще ходъ короля одновременно съ турой, называемый рокировкой. Рокировка допускается у каждаго игрока, во время одной партіи, только одинъ разъ, но только въ такомъ случаѣ,

если король и тура не сдѣлали еще ни одного хода и, конечно, если между королемъ и турою нѣтъ ни единой фигуры. Рокировка состоитъ въ томъ, что туру переставляютъ рядомъ съ королемъ, а короля переносятъ на другую сторону туры. Если рокировка производится съ правою турою, то ее приставляютъ на правый квадратъ, рядомъ съ королемъ, а короля переставляютъ на правую сторону туры. Если рокировка съ лѣвою турою, то дѣйствія тѣ-же, но въ обратную сторону. При рокировкѣ слѣдуетъ имѣть въ виду слѣдующія правила: нельзя рокироваться, если король находится подъ шахомъ, если рокировкою король становится подъ шахъ и если рокировка разъ была произведена.

Шахматная доска должна стоять такъ, чтобы діагональ изъ восьми черныхъ квадратиковъ приходилась слѣва отъ играющаго.

Когда пѣшка дошла до слѣдующаго квадрата, то она замѣняется королевою, турою, офицеромъ или конемъ, по желанію игрока. Обыкновенно, игрокъ, лишившійся королевы, проводитъ свою пѣшку на послѣдній квадратъ, и такимъ образомъ возвращаетъ свою королеву; если же пѣшка достигла послѣдняго квадрата, но у игрока есть еще королева, то онъ вправѣ потребовать другую туру и т. д.

Не безполезно замѣтить, что не каждая игра кончается матомъ: она можетъ быть признана *ничьею*, если, напр., останутся только два короля, или у каждаго игрока по королю съ двумя конями, по коню съ однимъ офицеромъ, или если играющіе должны быть вынуждены дѣлать одни и тѣ-же ходы, причемъ, понятно, игра дѣлается безконечною и въ этомъ случаѣ матъ уже немыслимъ.

Если играющій не имѣетъ совсѣмъ хода, а между тѣмъ его королю шаха не было, то онъ выигрываетъ игру вдвойнѣ, или ему сдѣланъ *патъ*.

При самой игрѣ нужно имѣть виду слѣдующіе совѣты:

1) Послѣ первыхъ ходовъ должно составить въ умѣ планъ атаки, причемъ надо выбирать такой, чтобы, по возможности, меньше терять своихъ фигуръ. Не слѣдуетъ забывать о дѣйствіяхъ противника; напротивъ, кромѣ своего хода, слѣдуетъ думать и надъ его ходомъ, чтобы вполнѣ убѣдиться для чего противникъ выставилъ какую либо фигуру; если выставленная фигура неопасна, можно на нее не обращать вниманія, но коль скоро опасность предугадывается, должно немедленно ее предотвращать. Особенно слѣдуетъ слѣдить за ходами

коней противника, такъ какъ конь въ началѣ игры можетъ много надѣлать вреда и окончательно разстроить задуманный планъ.

2) Не должно дѣлать противнику безполезные шахи, не могущіе привести къ извѣстному заключенію. Если противникъ дѣлаетъ шахъ королю, не слѣдуетъ торопиться отставлять, заслонять или защищать его, но выбрать наивыгоднѣйшій изъ способовъ защиты. Чѣмъ меньше будетъ безполезныхъ ходовъ, тѣмъ интереснѣе будетъ игра.

3) Не слѣдуетъ также гоняться за королевой или другими фигурами противника, такъ какъ нужно помнить, что цѣль игры не въ набираніи чужихъ фигуръ. Если представится случай взять одну фигуру нѣсколькими своими, то выбрать изъ нихъ наивыгоднѣйшую. Вообще, прежде чѣмъ брать чужую фигуру, надо строго обдумать—какую выгоду это принесетъ для задуманнаго плана и не ловушка-ли это.

4) Слѣдуетъ разставлять свои фигуры такъ, чтобы онѣ защищали другъ друга; тѣснить же фигуры нехорошо, потому что этимъ можно только ускорить себѣ матъ.

5) Не спѣшить рокировкою, если въ томъ не будетъ надобности; особенно же не слѣдуетъ дѣлать ее въ началѣ игры. Рокировка можетъ пригодиться тогда, когда противникъ видимо направитъ всѣ свои силы къ королю, и этимъ маневромъ можно совершенно сбить его съ занятой позиціи. Прежде чѣмъ рокироваться, должно отставить крайнюю пѣшку на одинъ квадратъ, чтобы у рокировавшагося короля былъ выходъ на всякій случай.

ОБЩЕСТВЕННЫЯ ИГРЫ.

(Petits-jeux).

Цѣпь. Для этой игры, всѣ участвующіе садятся въ кругъ; изъ нихъ выбираютъ распорядительницу. Для начала, распорядительница говоритъ какую нибудь фразу, причемъ на одномъ словѣ дѣлаетъ замѣтное удареніе, прикоснувшись, въ тоже время, къ одному изъ играющихъ. Эта обязана немедленно, въ свою очередь, сказать другую фразу, начинающуюся съ того слова, на которомъ сдѣлано уда-

реніе, причемъ также на одномъ словѣ изъ своей фразы дѣлаетъ удареніе, прикоснувшись къ слѣдующему участвующему, и т. д. пока не дойдетъ *очередь* снова до распорядительницы. Распорядительница обязана записывать на бумажкѣ слова (на которыя сдѣланы ударенія), и какъ только туръ конченъ, *должна связать всѣ полученныя слова* въ одинъ цѣлый разсказъ По мѣрѣ того, какъ въ этомъ разсказѣ встрѣчаться будутъ слова, на которыя были сказаны отдѣльныя фразы, каждая изъ играющихъ *обязана* повторить свою фразу. Каждая должна помнить данныя слова *для того*, чтобы не дѣлать ударенія на такое, которое было уже отмѣчено. За это платятъ фантъ, а также и за *то, если кто* нибудь изъ участвующихъ не откликнется при своемъ словѣ. Распорядительница платитъ фантъ, если пропуститъ которое нибудь изъ заданныхъ словъ. *Если же кто* изъ играющихъ сдѣлаетъ удареніе на слово, уже данное, то платитъ фантъ, и на этомъ оканчивается туръ, т. е. распорядительница обязана начинать свой разсказъ на полученныя *слова, сколько бы* ихъ ни *было*.

Пословицы. Для этой игры нужно выбрать такую пословицу, чтобы число составляющихъ ее словъ совпадало съ числомъ играющихъ, за исключеніемъ *одного*, который долженъ удалиться въ другую комнату. Напримѣръ, если играющихъ (исключая отгадчика) 6 человѣкъ, можно выбрать пословицу «Не все то *золото, что блеститъ*», и каждому играющему дается изъ ней одно слово: 1-му—*не*, 2-му—*все*, 3-му—*то*, 4-му—*золото*, 5-му—*что* и 6-му—*блеститъ*. Играющіе должны сидѣть по порядку, *начиная* съ 1-го *слова*. Тогда отгадчикъ ходитъ къ играющимъ и, начиная съ перваго, обходитъ всѣхъ, причемъ каждый играющій долженъ ему сказать такую фразу, въ которой *непремѣнно должно* заключаться то слово пословицы, которое ему поручено. Такъ, напримѣръ, 1-й можетъ сказать: «Я *не* хочу играть». 2-й: «Идите къ слѣдующимъ,—вотъ *все, что я вамъ* могу сказать». 3-й: «А я вамъ скажу *то*-же самое, что и мой предшественникъ». 4-й: «Я очень люблю драгоцѣнныя вещи: брилліанты, жемчугъ, *золото*, серебро и т. д.». 5-й: «*Что* вамъ отъ меня нужно?» и 6-й: «Какъ вашъ крестъ (или медальонъ) *блеститъ*». Такимъ образомъ, пословица должна быть розпята по словамъ, и такимъ способомъ играющіе *должны* эти слова замаскировавать въ краткомъ разсказѣ, стихотвореніи или фразѣ, причемъ, говоря эту фразу, не слѣдуетъ дѣлать ударенія на то слово, которое составляетъ часть пословицы. Изъ сказанныхъ фразъ отгад-

чикъ долженъ выбрать по одному слову и отгадать пословицу. Если же онъ не отгадаетъ ее и тогда, когда уже всѣхъ переспроситъ, то посылается вторично въ отдѣльную комнату; если же онъ отгадаетъ ее послѣ отвѣта послѣдняго играющаго, тогда послѣднему и быть отгадчикомъ; вообще, если отгадчикъ отгадаетъ пословицу послѣ отвѣта какого нибудь участвующаго, то тому и быть отгадчикомъ. Если участвующихъ очень много, тогда допускается и двѣ пословицы, о чемъ, разумѣется, отгадчикъ предупреждается.

Риѳмы. Здѣсь играющіе садятся вкругъ. Одинъ изъ играющихъ бросаетъ къ другому платокъ и единовременно произноситъ какое нибудь слово, напр., «Цампа», и тотъ, къ которому предназначается платокъ, долженъ поймать его и отвѣчать въ риѳму, напр., «лампа» или «рампа», послѣ чего, въ свою очередь, бросаетъ платокъ кому нибудь, произнося слово. Играющій, поймавшій платокъ, но не отвѣтившій въ риѳму, штрафуется фантомъ. Въ этой игрѣ, если какой либо изъ играющихъ отвѣчаетъ всегда риѳмой, можно и его привесть къ штрафу, выбравъ такое слово, на которое риѳму почти невозможно подобрать, напр.,—«образъ».

Слоги. Въ этой игрѣ во всемъ поступаютъ, какъ въ «Риѳмахъ», лишь съ тѣмъ измѣненіемъ, что здѣсь, кидая платокъ, произносится не слово, а одинъ слогъ, напр., *по*, и поймавшій платокъ долженъ прибавить такой слогъ, чтобы вышло какъ нибудь слово, напр.: *рядокъ*, *жаръ*, *рохъ*, *рокъ* и т. д., что составитъ съ первымъ словомъ: порядокъ, пожаръ, порохъ, порокъ и т. д. Неуспѣвшій подобрать слогъ, штрафуется фантомъ.

Птицы летятъ. Всѣ участвующіе садятся вкругъ стола, на который кладутъ свои указательные пальцы. Одинъ изъ играющихъ перечисляетъ летающіе предметы воодушевленные и невоодушевленные, причемъ всѣ играющіе должны поднимать пальцы кверху; но, вдругъ, онъ назоветъ такой предметъ, который не летаетъ, а между тѣмъ пальцы были подняты нѣкоторыми, тогда съ нихъ берется фантъ.

Отгадки. Въ этой игрѣ можно участвовать всѣмъ присутствующимъ, причемъ одинъ долженъ выйдти въ другую комнату, а всѣ остальные выбираютъ, по взаимному соглашенію, названіе какого либо предмета или фамилію человѣка. Затѣмъ, вышедшій въ другую комнату приглашается въ общую, причемъ онъ долженъ отгадывать задуманное, спрашивая у всѣхъ присутствующихъ о задуманномъ такъ:

«Воодушевленный ли предметъ задуманное, или нѣтъ?» На чтó тотъ долженъ отвѣчать *да* или *нѣтъ*. Затѣмъ отгадывающій спрашиваетъ у другого (если отъ перваго получилъ отвѣтъ, что задуманное есть предметъ воодушевленный): «человѣкъ?» — отвѣчать должно также *нѣтъ* или *да*. Затѣмъ отгадчикъ обращается къ третьему лицу и т. д., до тѣхъ поръ, пока не отгадаетъ. То лицо, по отвѣту котораго отгадчикъ отгадаетъ задуманное, идетъ, въ свою очередь, въ другую комнату, а остальные выбираютъ другой предметъ для загадки.

Качества. Для этого одинъ изъ участвующихъ пишетъ небольшой разсказъ, причемъ для словъ, выражающихъ качества того предмета, котораго описываетъ, оставляетъ пробѣлъ и затѣмъ у каждаго играющаго спрашиваетъ какое нибудь прилагательное, не показывая разсказа и не говоря къ чему. Когда прилагательное получено, онъ его вписываетъ и т. д., пока не впишетъ всѣ остальные пробѣлы, послѣ чего разсказъ читается вслухъ.

Біографія. Для этой игры каждому участвующему дается длинная полоска бумаги и карандашъ. На бумагѣ каждый играющій долженъ написать имя и фамилію какого либо лица, хотя бы и изъ присутствующихъ, послѣ чего загибаетъ написанное и передаетъ другому сосѣду, который описываетъ наружность этого лица, хотя и не зная, чье имя стоитъ въ заголовкѣ. Затѣмъ этотъ передаетъ своему сосѣду, который пишетъ характеръ неизвѣстнаго лица, послѣ чего передаетъ слѣдующему и т. д., которые должны описывать: годъ рожденія, учебное заведеніе, въ которомъ воспитывался, гдѣ служитъ, что дѣлаетъ, гдѣ живетъ, при какихъ обстоятельствахъ и т. п. Такимъ образомъ составятся презабавныя біографіи.

Почта. Для этой игры всѣмъ участвующимъ въ ней дается по клочку бумаги, на которомъ каждый пишетъ какой нибудь вопросъ. Затѣмъ всѣ эти вопросы смѣшиваются, складываются въ шляпу, каждый играющій вынимаетъ изъ нее одинъ клочекъ бумаги и, не читая вопроса, пишетъ на оборотѣ отвѣтъ, послѣ чего складываетъ бумажку въ другую шляпу. Когда всѣ отвѣты написаны, тогда бумажки вынимаются и читаются вслухъ вопросы и отвѣты, причемъ послѣдніе, по своей неудачности, не мало причиняютъ смѣха.

Море волнуется. Для этой игры требуется столько стульевъ, сколько играющихъ, за исключеніемъ одного. Слѣдовательно, если играющихъ 15 человѣкъ, стульевъ потребуется 14. Эти сулья разставля-

ются въ одну линію и такимъ образомъ, что первый стулъ долженъ быть обращенъ сидѣньемъ направо, второй—налѣво, третій опять направо и т. д., такъ что будетъ 7 стульевъ, обращенныхъ въ одну сторону, и 7 стульевъ—въ другую. На эти стулья садятся всѣ участвующіе, за исключеніемъ одного, который ходитъ вокругъ играющихъ и выбираетъ, по своему усмотрѣнію, по одному изъ участвующихъ, которые должны слѣдовать вереницей за нимъ, взявшись за руки. Когда вожакъ выбралъ нѣсколько человѣкъ, то прибавляетъ ходу и время отъ времени произноситъ: «море волнуется». Со всей вереницей выбранныхъ вожакъ ходитъ вокругъ стульевъ, все прибавляя ходу, который можетъ достичь быстраго бѣга, и тогда вожакъ долженъ произнесть: «море взволновалось!» По этому возгласу вся вереница должна садиться на первые попавшіеся стулья, причемъ оставшійся безъ мѣста дѣлается вожакомъ. Здѣсь главная суть игры смятеніе, которое подымается по возгласу «море взволновалось!» причемъ, случаются довольно забавныя положенія ищущихъ мѣста. Чтобы произвести большое смятеніе, вожакъ долженъ выбирать не всѣхъ сидящихъ, а, по возможности, черезъ одного или черезъ двухъ, что̀ способствуетъ болѣе трудному отысканію мѣста.

Чѣмъ больше участвующихъ, тѣмъ веселѣе и оживленнѣе бываетъ игра; еще удобнѣе ее исполнять на воздухѣ, въ садахъ, на полянахъ и т. д. Въ этомъ случаѣ, вожакъ можетъ водить выбранныхъ не только вокругъ стульевъ, но и по аллеямъ, тропинкамъ и т. д.

Игры «въ общественное мнѣніе». Одинъ или одна изъ участвующихъ въ игрѣ, которыхъ число не ограничено, удаляется въ другую комнату и въ это время кто нибудь изъ оставшихся собираетъ мнѣнія каждаго объ отсутствующей особѣ, записывая эти мнѣнія на бумажкѣ. Когда мнѣнія отобраны отъ всѣхъ и записаны, удалившійся возвращается и ему читаютъ высказанныя объ немъ мнѣнія, не называя никого изъ играющихъ по имени. Возвратившійся долженъ угадать, кто сказалъ о немъ то или другое мнѣніе, и если угадаетъ, то названное лицо, въ свою очередь, удаляется, чтобы быть предметомъ общественнаго мнѣнія; если же не угадаетъ три раза сряду, то съ него берется фантъ и вмѣсто его уходитъ въ сосѣднюю комнату другой изъ играющихъ и т. д.

Когда очередь обойдетъ всѣхъ, разыгрываются фанты.

Чтобы игра эта не повела за собою ссоръ и неудовольствія, каж-

дый играющій долженъ помнить, что никакой порядочный человѣкъ не долженъ позволять себѣ высказывать грубо-оскорбительныхъ или неприличныхъ мнѣній объ участвующихъ съ нимъ вмѣстѣ въ игрѣ гостяхъ.

Розыгрышъ фантовъ. Всѣ взятые фанты должны быть сложены въ шляпу. Фанты вынимать долженъ тотъ, кто не участвовалъ въ игрѣ. Начиная съ перваго, каждый участвующій долженъ наложить особое наказаніе на того, которому будетъ принадлежать вынутый фантъ. Наказаніе это объясняется ранѣе вынутія фанта.

Приведемъ для примѣра нѣсколько наказаній: 1) Поцѣловать свою тѣнь. Разумѣется, наказанный не станетъ цѣловать свою тѣнь, отражающуюся на стѣнѣ, или полу, а наведетъ ее на желаемое лицо и поцѣлуетъ его. 2) Прочесть какое либо стихотвореніе. 3) Спѣть какой нибудь романсъ. 4) Сказать каждому играющему дерзость и любезность. 5) Разсказать самое нехорошее, что только протерпѣлъ въ жизни. 6) Сказать всѣмъ играющимъ рѣчь, въ которой должно всѣхъ восхвалять и въ тоже время порицать и хулить. 7) Сказать по секрету каждому играющему на ухо. 8) Высказать вслухъ всѣ свои недостатки. 9) Изображать статую, причемъ всѣ играющіе должны придать статуѣ, по-очередно, ту или другую позу. 10) На всѣ вопросы отвѣчать «вполнѣ согласенъ съ вашимъ мнѣніемъ». 11) Покаяться передъ всѣми въ своихъ грѣхахъ и т. д., и т. д.

ДОМАШНІЕ СПЕКТАКЛИ.

Главныя затрудненія, съ которыми приходится встрѣчаться лицамъ, впервые устраивающимъ любительскій спектакль у себя дома, состоятъ: 1) въ устройствѣ сцены, 2) дѣланіи декорацій и 3) въ выборѣ пьесъ.

Устройство сцены.

Прежде всего слѣдуетъ приготовить козлы изъ довольно толстыхъ брусьевъ. Козлы эти дѣлаются во всю ширину комнаты, причемъ задніе должны быть нѣсколько выше переднихъ. На такіе козлы накладываются поперечныя доски, которыя слѣдуетъ приколотить гвоздями.

Если сцену желательно имѣть большую, то двухъ козелъ мало, такъ какъ доски, изображающія полъ, будутъ гнуться подъ ногами играющихъ.

Когда уже подмостки готовы, можно приступить и къ стѣнамъ сцены, для чего приготовляются двѣ рамы: одна ставится на передній конецъ сцены, другая на задній. При устройствѣ этихъ рамъ нужно имѣть въ виду, чтобы передняя отстояла отъ стѣнъ комнаты, по крайней мѣрѣ, на аршинъ, а задняя на два или полтора. Затѣмъ, продолжая работу, слѣдуетъ двѣ эти рамы соединить по бокамъ брусками или рейками. По окончаніи этого, слѣдуетъ заняться суфлерскою будкою, для которой напереди, въ полу сцены пропиливается квадратное, не менѣе аршина, отверстіе. Это отверстіе закрывается будкой, обращенной своимъ отверстіемъ къ играющимъ. Будку можно сдѣлать изъ толстой папки или картона, причемъ внутренность слѣдуетъ обить толстымъ слоемъ войлока, дабы слова, говорящіяся суфлеромъ, не были слышны публикѣ.

Оставшееся открытымъ отверстіе подъ сценой слѣдуетъ забить картономъ, который, въ свою очередь, окрасить краской.

Окончивъ сцену, можно приступать къ устройству занавѣса.

Занавѣсъ дѣлается изъ парусины, холста или каленкора; но прежде чѣмъ его привѣшивать къ сценѣ, слѣдуетъ его выкрасить клеевою краскою, приготовленіе которой будетъ объяснено въ устройствѣ декорацій. Во избѣжаніе же большихъ хлопотъ за окраской, занавѣсъ можно сдѣлать изъ цвѣтнаго каленкора, а еще лучше—изъ кумачу. Въ этомъ случаѣ занавѣсъ слѣдуетъ сшить съ различными фестонами, а также чтобы во время поднятія его — собирался буфами, что легко сдѣлать, разсмотрѣвъ устройство обыкновенныхъ оконныхъ шторъ. Прикрѣпивъ занавѣсъ къ своему мѣсту, слѣдуетъ позаботиться о тѣхъ оставленныхъ двухъ пространствахъ, которыя составляютъ отъ передней рамы до комнатной стѣны. Эти отверстія можно скрыть, забивъ папкой, предварительно разрисованной красками.

Декораціи.

Когда сцена съ наружной стороны совершенно готова, можно заняться отдѣлкой ея съ внутренней, т. е. устройствомъ декорацій. Декораціями могутъ служить куски обыкновенныхъ обоевъ, если въ

пьесѣ изображаются обыкновенныя комнаты Для этого ихъ слѣдуетъ нарѣзать въ вышину стѣнъ сцены, причемъ куски эти склеиваются по двое, такъ что, вмѣсто обыкновенной ширины обоевъ около аршина, полосы сдѣлаются немного менѣе двухъ аршинъ. Такія декораціи прикрѣпляются легко къ боковымъ рейкамъ и задней рамѣ гвоздиками, или же просто накладываніемъ на ихъ верхніе концы тяжелаго бруска. Подобныя декораціи очень дешевы и, при аккуратной постановкѣ, могутъ прослужить на 5 — 8 спектаклей. По окончаніи спектакля, ихъ слѣдуетъ аккуратно свертывать въ трубки и прятать въ надежное мѣсто.

Приготовленіе рисованныхъ декорацій занимаетъ болѣе времени и, притомъ; требуется хотя какое нибудь умѣнье владѣть кистью. Такія декораціи рисуютъ на парусинѣ, которую предварительно натягиваютъ на раму, или же набиваютъ на стѣну или полъ. Отдѣльныя небольшія декораціи, напр., деревья, кусты, бесѣдки и пр., рисуютъ уже на той рамѣ, которая предназначена служить для извѣстной декораціи. Краска для декорацій приготовляется слѣдующимъ простымъ способомъ. Распустить обыкновеннаго столярнаго клея до такой степени, чтобы онъ былъ похожъ на густыя сливки. Въ этотъ клей и слѣдуетъ примѣшивать извѣстной краски; но, во всякомъ случаѣ, прежде чѣмъ приступать къ окрашиванію парусины, нужно ее загрунтовать, что дѣлается разведеннымъ мѣломъ съ клеевымъ растворомъ. Когда грунтовка высохнетъ, приступать съ рисованію декорацій кускомъ графита или угля, и тогда, когда уже подобный рисунокъ готовъ,—можно производить и окраску его.

Рисованіе декорацій красками не должно производиться съ большею или меньшею тщательностью: декораціи обыкновенно пишутъ, не стараясь, вольно, лишь бы изображаемый предметъ имѣлъ вѣрный очеркъ и должную тѣнь.

Для дверей и оконъ предварительно приготовляются соотвѣтствующія рамки, которыя и прикрѣпляются къ боковымъ или заднимъ рамамъ. Самыя двери рисуются красками или склеиваются изъ глянецъ-бумаги, причемъ въ послѣднемъ, все-таки, нужно обрисовать тѣнь, наличники, ручки, замки, задвижки и пр. Кромѣ вышеописанныхъ декорацій, должно изготовить потолокъ, который дѣлается также изъ парусины, слѣдующимъ образомъ: берутъ полосу парусины, шириною въ аршинъ и длиною въ заднюю стѣнку сцены; такая полоса нако-

лачивается въ соотвѣтствующую ей рамку и окрашивается въ синюю или бѣлую краску, смотря по тому, будетъ ли это изображать небо или потолокъ. Эта рамка привѣшивается къ потолку, параллельно противуположной стѣнѣ.

Теперь, когда уже все готово, остается позаботиться объ освѣщеніи сцены; для этого берется нѣсколько штукъ лампъ съ рефлекторами и ставятся на самомъ краю пола, рядомъ съ суфлерской будкой. Для того чтобы эти лампы не мѣшали своимъ свѣтомъ публикѣ, слѣдуетъ ихъ заслонить отъ публики длинной доской или полосой картона.

Гримировка.

Гримировка, при спектакляхъ, не только важна, но и необходима: она округляетъ характеръ исполняемаго дѣйствующаго лица, а неопытнымъ исполнителямъ придаетъ нѣкоторую храбрость, при чемъ помогаетъ ему держаться на сценѣ такъ, какъ этого требуетъ роль.

Для дѣтскихъ пьесъ, понятно, гримировка не очень сильна, такъ какъ дѣйствующія лица въ нихъ всегда изображаютъ дѣтей; но есть, впрочемъ, и такія пьесы, гдѣ маленькіе актеры должны одѣвать сѣдыя бороды, усы, парики и др. На первый спектакль нужно пригласить парикмахера, который и загримируетъ всѣхъ исполнителей; прослѣдивъ за всѣми дѣйствіями парикмахера, впослѣдствіи нетрудно будетъ и самимъ гримироваться, лишь бы были подъ рукою гримировки, парики и волосы.

Гримировальную краску, волосы и къ нимъ нужный клей,—все это можно купить весьма дешево; но что касается париковъ, носовъ и пр., то они черезчуръ дороги, почему мы и совѣтуемъ сдѣлать ихъ домашними средствами, что совсѣмъ не такъ трудно, какъ это многіе думаютъ.

Прежде чѣмъ приступить къ самымъ парикамъ, надо сдѣлать для нихъ черепъ. Черепъ дѣлается такъ: взявъ полъ-листа газеты большаго формата, обернуть ею голову той особы, для которой предназначается парикъ, такимъ образомъ, чтобы газета закрывала половину лба и затылокъ, и затѣмъ обмять руками газету тутъ-же, на головѣ, чтобы придать бумагѣ форму головы. Когда газета обмята какъ слѣдуетъ, надо, не снимая ее съ головы, заколоть булавками и потомъ, осторожно

снявъ съ головы, обшить нитками, для того, чтобы она не теряла своей формы; послѣ чего поверхъ газеты сплошь оклеить газетной или другой бумагой, причемъ то мѣсто, которое предназначается для лба, оклеивать какъ можно глаже и тщательнѣе. Когда этотъ бумажный черепъ сплошь оклеенъ, нужно его высушить, чтобы онъ былъ твердымъ и гладкимъ. Высушенный черепъ можно окрасить (лобъ) свинцовыми бѣлилами и карминомъ или сурикомъ, распущенными въ жидкомъ растворѣ гумми-арабика, послѣ чего можно приступить и къ обшивкѣ его волосами *). Обшивка производится обыкновенными нитками, подобранными подъ цвѣтъ нашиваемыхъ волосъ. Послѣ нашивки волосъ, парикъ совершенно готовъ.

Дѣлать носы еще проще. Вылѣпивъ изъ мякиша чернаго хлѣба желаемую форму носа, слѣдуетъ поверхность ея слегка смазать саломъ или масломъ. Затѣмъ, нарвавъ кусочковъ бумаги, должно форму ими обклеивать такъ, какъ это дѣлалось при обклеиваніи черепа; послѣ каждаго наклееннаго слоя бумаги нужно обклеивать кусочками каленкора или марли, и когда форма обклеена до того, что соединяетъ на себѣ слоевъ 5—6 бумаги и тряпочекъ, слѣдуетъ сгладить ея поверхность и поставить сушить. Когда наклейка высохла, надо снять ее съ хлѣбной формы, чему способствуетъ намазанное сало; снятая съ формы наклейка обрѣзается въ краяхъ такъ, что получается картонный носъ, у котораго вырѣзываются ноздри, а затѣмъ онъ окрашивается въ такую-же краску, какъ и черепъ.

Усы и бороды дѣлаются изъ приспособленнаго для этого волоса, который продается въ мелкихъ косичкахъ. Косички эти расплетаются, расчесываются передъ употребленіемъ. Волосъ приклеивается къ тѣлу посредствомъ особаго спиртоваго гримировочнаго клея. (За неимѣніемъ его — бѣлымъ спиртовымъ лакомъ), который въ состояніи продержать наклеенные усы или бороду цѣлый вечеръ.

По окончаніи спектакля, не слѣдуетъ смывать гримировку водой и мыломъ, такъ какъ въ этомъ случаѣ она плохо смывается; но обмазать сначала помадой, кольдкремомъ или обыкновеннымъ масломъ, обтереть сухимъ полотенцемъ и уже послѣ этого приступать къ умыванью водой и мыломъ.

---

*) Волосы продаются въ крутозаплетенныхъ косичкахъ у парикмахеровъ.

ПЬЕСЫ, УДОБНЫЯ ДЛЯ ДОМАШНИХЪ СПЕКТАКЛЕЙ.

Комедіи.

Бригадиръ. Комедія въ пяти дѣйствіяхъ. Фонвизина. Дѣйствующихъ лицъ 8. Женскія: *Бригадирша, Совѣтница и Софья*, дочь совѣтника. Мужскія: *Бригадиръ, Иванушка*, его сынъ, *Совѣтникъ, Добролюбовъ*, возлюбленный Софьи, и *Слуга*. Декорація: Во всѣхъ пяти дѣйствіяхъ одна комната, убранная по старинному, по деревенски.

Бѣшенныя деньги. Комедія въ пяти дѣйствіяхъ. А. Островскаго. Дѣйствующихъ лицъ 12. Женскія: *Чебоксарова*, пожилая дама, съ важными манерами; *Лидія Юрьевна*, ея дочь, 24 лѣтъ; *Горничная* Васильковыхъ. Мужскія: *Васильковъ*—провинціалъ, 55 лѣтъ; *Телятевъ*, неслужащій дворянинъ, 40 лѣтъ; *Кучумовъ*, важный баринъ, 60 лѣтъ; *Глумовъ*, молод. челов.; *Андрей*—слуга Чебоксаровыхъ; *Григорій*—слуга Телятева; *Николай* слуга Кучумова; *Василій*—камердинеръ Василькова; *Мальчикъ* изъ кофейной; *Гуляющіе* въ паркѣ перваго дѣйствія. Декораціи: *1-го дѣйст.* Въ Петровскомъ паркѣ, въ саду Сакси; направо отъ зрителей ворота въ паркъ, налѣво—кофейная. *2-го дѣйст.*: Богато меблированная гостинная съ картинами, коврами, драпри. Три двери: двѣ по бокамъ и одна входная. *3-го дѣст.*: Таже гостинная, что во 2-мъ дѣйст., но богаче меблированная. *4-го дѣйст.*: Весьма скромная зала, она же и кабинетъ; по сторонамъ окна; на задней стѣнѣ, направо отъ зрителей,—дверь въ переднюю, налѣво—во внутреннія комнаты; между дверей изразцовая печь; меблировка бѣдная: письменный столъ, старое фортепіано, стулья. *5-го дѣйст.*: Будуаръ въ прежней квартирѣ Чебоксаровыхъ; направо отъ зрителей дверь въ залу, прямо входная, налѣво зеркальное окно.

Въ ожиданіи поѣзда. Драм. этюдъ. Карнѣева. Дѣйст. лицъ 3: *Элиза, Эрнестъ* и *Кельнеръ*. Сцена представляетъ маленькую комнату на станціи жел. дороги.

Горячее сердце. Комедія въ пяти дѣйствіяхъ. А. Островскаго. Дѣйствующихъ лицъ 14. Женскихъ: *Курослѣпова*; *Параша*, дочь Курослѣповой; *Дѣвушка*. Мужскихъ: *Курослѣповъ*, именитый купецъ; *Наркисъ*, прикащикъ его; *Гаврило*, другой прикащикъ Курослѣпова; *Вася Шустрый*, сынъ недавно раззорившагося купца; *Силонъ*, родственникъ Курослѣпова, живущій въ дворникахъ; *Градобоевъ*, городничій; *Сидоренко*, полицейскій унтеръ-офицеръ, онъ же и письмоводитель городничаго; *Жигуновъ*, будочникъ; *Аристархъ*, мѣщанинъ; *Хлиновъ*, богатый подрядчикъ; *Баринъ* съ большими усами. Робочіе Курослѣпова, мѣщане, гребцы, пѣсенники, арестанты, инвалидные солдаты, будочники и разные люди. *Декораціи: 1-го дѣйствія*: Дворъ; направо крыльцо хозяйскаго дома, рядомъ дверь въ комнату, гдѣ живутъ прикащики; налѣво флигелекъ; передъ нимъ звено забора; передъ флигелемъ кусты, большое дерево, столъ и скамья; на заднемъ планѣ ворота. *2-го дѣйствія* тѣже, что и въ первомъ. *3-го дѣйствія*: Площадь на выѣздѣ изъ города; налѣво городническій домъ съ крыльцомъ; направо арестантская, окна съ рѣшетками; у воротъ солдатъ; прямо рѣка и пристань для ло-

докъ; за рѣкой сельскій видъ. *4-го дѣйствія*: Садъ на дачѣ Хлынова; налѣво входъ въ домъ. *5-го дѣйствія* тѣже, что и въ первомъ дѣйствіи.

Да или нѣтъ, или роковое письмо. Ком. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 7. Женск.—*Томилова*. Мужск. 6: *Случаевскій*, *Лунинъ*, *Кольчугинъ* и *Артемій*, *Иванъ* и *Семенъ* (слуги). Сцена представл. порядочно меблированную комнату. По сторонамъ двѣ двери; въ срединѣ общій выходъ.

Демокритъ и Гераклитъ, или философы на Пескахъ. Ком. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 7. Женск. 4: *Катерина Живчикъ*, *Фелицитата Кислая*, *Наташа* (молод.) и *Аксинія* (кухарка). Сцена представл. садъ; на одной сторонѣ домъ съ крыльцомъ; на другой деревянный заборъ съ калиткою.

Докторъ по случаю. Ком. въ 1 д. Бурдина. Дѣйст. лицъ 5. Женск. 2: *Эрминія* и *Эстелла* (горнич.). Мужск. 3: *Монтобалеръ*, *Романешъ* и *Проспeръ*. Сцена представляетъ простую гостинную.

Дядюшка на трехъ ногахъ, или хотѣли солгать, а сказали правду. Ком. въ 1 д. П. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 6. Женск. 2: *Оборская* и *Наташа*. Мужск. 4: *Оборскій*, *Луцкой*, *Тилинъ* и *Наумъ* (слуга). Сцена представляетъ довольно прилично убранную комнату.

Женщина Отелло. Драм. этюдъ. Карнѣева. Дѣйст. лицъ 7. Жен. 3: *Марія Миллеръ*, *Полонская* (молод.), *Даша* (горничн.). Муж. 4: *Миллеръ*, *Одинцовъ*, *Извощикъ* и *посыльный*. Сцена представ. богато убранную комнату.

Женитьба Бѣлугина. Ком. въ 5 дѣйст. Н. Соловьева. Всѣхъ ролей 10. Женскихъ 4: *Настасья Петровна*, жена купца Бѣлугина; *Таня*, сестра Сыромятова, молодая дѣвушка; *Нина Александровна Кармина*, пожилая дама; *Елена Васильевна*, ея дочь, красивая и молодая дѣвушка. Мужскихъ 6: *Гаврило Пантелѣичъ Бѣлугинъ*, богатый купецъ, лѣтъ 55; *Андрей Гавриловичъ Бѣлугинъ*, его сынъ, лѣтъ 27; *Василій Сыромятовъ*, молодой богатый фабрикантъ; *Николай Егоровичъ Агишинъ*, человѣкъ безъ опредѣленнаго положенія; *Прохоръ*, слуга Андрея Бѣлугина; *Слуга* Карминыхъ. *Декораціи: 1-го дѣйст.*: Пріемная комната; въ глубинѣ входная дверь; по стѣнамъ тяжелые стулья; по обѣ стороны, ближе къ аванъ-сценѣ, боковыя двери; налѣво отъ актеровъ, подлѣ двери, большая конторка и высокій табуретъ; по стѣнамъ фамильные портреты. *2-го дѣйст.*: Небольшая, не богато, но чисто убранная гостинная Карминыхъ; въ глубинѣ отворенная дверь въ залу; направо, въ углу, боковая дверь; по лѣвой сторонѣ два окна. *3-го дѣйст.*: Небольшая семейная комната Карминыхъ; двѣ боковыя двери: одна налѣво, въ гостинную, другая направо, во внутреннія комнаты; мебель мягкая, ситцевая; съ правой стороны диванчикъ и круглый столъ. *4-го дѣйст.* тѣже, что и въ первомъ. *5-го дѣйст.* тѣже, что въ первомъ.

За хитрость—хитрость. Комедія въ 1 дѣйствіи. Дѣйст. лица: *Любская* и *Ракитина*. Декораціи. Будуаръ; дверь въ глубинѣ и двѣ по бокамъ. Налѣво каминъ. Бюро, диванъ, круглый столъ и нѣсколько стульевъ.

Какъ снѣгъ на голову, или сердечная паутинка. Ком. въ 3 д. М. Карнѣева. Дѣйст. лицъ 9. Женск. 4: *Кунина*, *Моисеева*, *Вѣрочка* (молод.) и *Алиса фонъ-Ботъ*. Мужск. 5: *Кунинъ*, *Поповъ*, *Моисеевъ*, *Ивановъ* и *Иванъ* (слуга). Декораціи во всѣхъ трехъ дѣйст.: довольно прилично убранная комната.

Лѣсъ. Комедія въ пяти дѣйст. А. Островскаго. Дѣйствующихъ лицъ 12: Женскія: *Гурмыжская*, вдова, лѣтъ 50, богатая помѣщица; *Аксюша*, ея дальная родственница, бѣдная дѣвушка, 20 лѣтъ; *Улита*, ключница Гурмыжской. Мужскія: *Бодаевъ*, 60 лѣтъ, отставной кавалеристъ, сосѣдъ Гурмыжской; *Милоновъ*, 45 л., сосѣдъ Гурмыжской; *Восмибратовъ*, купецъ, торгующій лѣсомъ; *Петръ*, его сынъ; *Булановъ*, молодой человѣкъ, недоучившійся въ гимназіи; *Карпъ*, лакей Гурмыжской; *Геннадій Несчастливцевъ* и *Аркадій Счастливцевъ*, актеры, и прочіе путешественники; *Теренька*, молодецъ Восмибратова.

Декораціи: *Перваго* дѣйствія: Большая зала; прямо двѣ двери: одна выходная, другая въ столовую; направо отъ зрителей окно и дверь въ садъ; налѣво двѣ двери: одна во внутреннія комнаты, другая въ корридоръ. Богатая старинная мебель, трельяжи, цвѣты; у окна рабочій столикъ, круглый столъ и нѣсколько креселъ. Декораціи *втораго* дѣйствія: Лѣсъ; двѣ неширокія дороги идутъ съ противуположныхъ сторонъ изъ глубины сцены и сходятся близь авансцены подъ угломъ. У дорогъ мелкій кустарникъ. Вечерняя заря. *Третьяго* дѣйствія: Густой садъ; налѣво отъ зрителей невысокая терраса барскаго дома, уставленная цвѣтами; съ террасы лѣстница въ три или четыре ступени. *Четвертаго* дѣйствія: Другая часть сада; направо бесѣдка, налѣво садовая скамья; вдали, сквозь деревья, видно озеро. Лунная ночь. Въ *пятомъ* дѣйствіи—декораціи перваго дѣйствія.

Любительскій спектакль. Ком. въ 2 дѣйст. Дѣйст. лицъ 9. Женск. 4: *Любанская*, *Софи* (мол. дѣв.), *Геминская*, *Адичька* (сомнительной молодости). Мужск. 5: *Любанскій* (добродушный толстякъ, 50 л.), *Шлыковъ* (пожилой мужч.), *Губачекъ* и *Перловъ* (молодые люди) и *Иванъ* (слуга). Сцена представл. довольно богато-убранную комнату; мебель, фортепіано и пр. Тѣже декораціи и во второмъ дѣйствіи.

Маменькинъ сынокъ. Ком. въ 3-хъ дѣйст. П. А. Каратыгина. Дѣйствующихъ лицъ 12. Женскихъ 5: *Батурина*; *Чебоксарова*; *Наташа* горничная; *Матильда* и *Франциска*, дамы полусвѣта. Мужскихъ 7: *Батуринъ*, дѣйст. стат. совѣтникъ въ отставкѣ; *Мими* его сынъ; *Чебоксаровъ*, отставной военный; *Балабановъ*, товарищъ Мими; *Ксенофонтовъ*, репетиторъ; *Парикмахеръ*; *Иванъ*, слуга. *Декораціи: 1 дѣйст.*: Гостинная; въ срединѣ общій выходъ; направо (отъ зрителей) каминъ; по обѣимъ сторонамъ по двѣ двери. Диванъ, рабочій столикъ, столъ, кресла и стулья. *2 дѣйст.*: Учебный кабинетъ; двери: направо въ глубинѣ дверь; направо на 1-мъ мѣстѣ; на 2-мъ дверь въ уборную; налѣво дверь въ корридоръ; шкафъ съ книгами, глобусъ, этажерка, піанино, табуреты, письменный столъ, диванъ, кресла и стулья. *3-го дѣйст.*: декораціи перваго дѣйствія.

Маруся. Драм. этюдъ. Дѣйст. лицъ 4. Женск. *Маруся* (молод.). Мужск. 3: *Горячиновъ*, *Любимовъ* и *Иванъ* (слуга). Сцена предст. кабинетъ.

На бойкомъ мѣстѣ. Комедія въ трехъ дѣйствіяхъ. А. Островскаго. Дѣйствующихъ лицъ 11. Женскія: *Евгенія*, жена Безсуднаго; *Аннушка*, сестра его. Мужскія: *Миловидовъ*, помѣщикъ средней руки, лѣтъ 30-ти, изъ отставныхъ кавалеристовъ; *Безсудный*, содержатель постоялаго двора; *Пыжиковъ*, купеческій сынъ; *Сеня*, его прикащикъ; *Жукъ*, работникъ Безсуднаго; *Раззоренный*, ямщикъ; *Гриш-*

ка и *Иванъ*, люди Миловидова. Декораціи двухъ первыхъ дѣйствій изображаютъ: комнату на постояломъ дворѣ; направо въ углу печь съ лежанкой; посрединѣ, подлѣ печи, дверь въ черную избу; со правой стороны, у печки, дверь въ сѣни; на лѣвой сторонѣ комодъ, шкафчикъ съ стеклян. дверцами для посуды, кровать съ ситцевымъ пологомъ, зеркало въ простѣнкѣ, лубочные портреты, старый диванъ, обитый кожей, круглый столъ, стѣнные часы. Въ третьемъ дѣйствіи сцена представляетъ сѣни на постояломъ дворѣ; по серединѣ двѣ двери: первая въ черную избу, лѣвая въ чистую комнату; въ лѣвомъ углу лѣстница въ свѣтелку; съ правой стороны дверь на дворъ. Скамья, простой столъ, ведра и разныя принадлежности сѣней.

На перевязочный пунктъ. Драм. бездѣлка. М. Карнѣева. Дѣйст. 6. Женск. 3: *Горанская*, *Лили* (молод.), *Измайлова*. Мужск. 3: *Барашъ*, *Николаевъ* и *Сергѣй* (дворецкій). Сцена предст. садъ.

Не было ни гроша, да вдругъ алтынъ. Комедія въ пяти дѣйствіяхъ. А. Островскаго. Дѣйствующихъ лицъ 14. Женскія: *Жена Крутицкаго* (старуха); *Настя*, племянница Крутицкаго; *Мигачева*, мѣщанка (пожил.); жена *Епишкина* (пожилая); *Лариса*, ея дочь. Мужскія: *Крутицкій*, старикъ, скряга, отставной чиновникъ; *Елеся*, сынъ Мигачевой; *Епишкинъ*, купецъ, лавочникъ; *Баклушинъ*, молодой человѣкъ (перв. любов.); *Петровичъ*, мелкій стряпчій, изъ мѣщанъ; *Лютовъ*, квартальный; *Разновѣсовъ*, солидная личность, и *два будочника*. Декораціи во всѣхъ пяти дѣйствіяхъ однѣ и тѣже: слѣва отъ зрителей уголъ полуразвалившагося, одноэтажнаго каменнаго дома. На сцену выходятъ дверь, каменное крыльцо и окно съ рѣшеткой. Отъ угла дома идетъ поперегъ сцены заборъ; близь дома, у забора, рябина и тощій кустъ акаціи. Часть забора развалилась и открываетъ свободный входъ въ густой садъ, за деревьями котораго видна крыша дома Епишкина. На продолженіи забора, посреди сцены, небольшая овощная лавка, за которой начинается переулокъ. У лавки два хода: одинъ съ лица, со стеклянною дверью, другой съ переулка, открытый. Съ правой стороны, на первомъ планѣ калитка, потомъ одноэтажный деревянный домъ Мигачевой; передъ домомъ загородка; за ней подстриженная акація. Въ переулкѣ видны заборы и за ними сады. Вдали панорама Москвы.

Невеликъ узелокъ, да туго завязанъ. Драм. этюдъ въ 1 дѣйст. Дѣйст. лицъ 5. Женск. 2: *Мошкина* (дѣвица зрѣлыхъ лѣтъ); *Марѳа* (молодая вдова). Мужск. 3: *Власьевъ* (пожилой холостякъ); *Богдановъ* (90 л.) и *Петръ* (слуга). Сцена предст. прилично убранную комнату.

Не все коту масляница. Сцены изъ московской жизни. А. Островскаго. Въ 4-хъ сценахъ. Дѣйств. лицъ 6. Женскія: *Круглова*, вдова купца, 40 л.; *Агнія*, ея дочь, 20 лѣтъ; *Маланія*, кухарка; *Ѳеона*, ключница и дальняя родственница Ахова. Мужскія: *Аховъ*, богатый купецъ, 60 лѣтъ; *Ипполитъ*, его прикащикъ, 27 лѣтъ. Сцена перваго дѣйствія представляетъ бѣдную, но чистенькую комнату. Въ глубинѣ дверь въ переднюю; слѣва отъ зрителей дверь во внутреннія комнаты; съ той же стороны, ближе къ зрителямъ, диванъ; передъ нимъ столъ, покрытый цвѣтною скатертью; два кресла. На правой сторонѣ два окна съ чистыми, бѣлыми занавѣсками; цвѣты на окнахъ, зеркало въ простѣнкѣ и пяльцы. Эта

же обстановка и во второмъ дѣйствіи. Сцена третьяго дѣйствія изображаетъ небольшую комнату въ домѣ Ахова, вродѣ кабинета; мебель дорогая и прочная. Въ четвертомъ дѣйствіи декораціи тѣже, что въ первомъ и во второмъ.

Ненавистникъ женщинъ. Ком. въ 1 д. Дѣст. лицъ 3. Женск.: *Лена* (молод.). Мужск. 2: *Густавъ* и *Фрейнлингъ*. Сцена представляетъ просто убранную комнату.

Нужда скачетъ, нужда пляшетъ, нужда пѣсенки поетъ. Ком. въ 3 дѣйст. А. Н. Плещеева. Дѣйствующихъ лицъ 11. Женскихъ 5: *Татьяна Чурикова*, *Надежда Битюгова*, *Ольга Битюгова*, *Коврайская*, вдова, и *Аннушка*, горничная. Мужскихъ 6: *Чуриковъ*, банкиръ, 50 л.; *Толкачевъ*; *Вербинъ*, художникъ; *Бѣлецкій* и его сынъ *Сергѣй*. Декорація впродолженіи всей пьесы остается одна и таже: садъ, съ цвѣточными клумбами, въ глубинѣ дача съ террасой, выходящей въ садъ; садовая палатка, окруженная зеленью; столъ и нѣсколько стульевъ; садовая скамья, круглый столъ и стулья; позади рѣшетка и выходъ на улицу.

Осторожнѣе съ огнемъ. Драм. этюдъ. М. Карнѣева. Дѣйст. лицъ 5. Женск. 2: *Наденька* (главн. роль, очень молод.). и *Каролина Ивановна* (нѣмка, 22 л.). Мужск. 3: *Куроѣдовъ* (за 30 л.), *Комаровъ* (25 л.) и *Иванъ* (лакей). Декорація: обыкновенная дачная обстановка.

Поздняя любовь. Сцены изъ жизни захолустья, въ 4 дѣйст. А. Островскаго. Дѣйств. лицъ 7. Женскія: *Шаблова*, хозяйка небольшаго деревяннаго дома (пожил.); *Людмила*, дочь Маргаритова, молодая дѣвушка; *Лебедкина* (молод. вдова). Мужскія: *Маргаритовъ*, адвокатъ, изъ отставныхъ чиновниковъ; *Дородновъ*, купецъ, среднихъ лѣтъ; *Дормедонтъ* и *Николай*, сыновья Шабловой. Декорація во всѣхъ четырехъ дѣйствіяхъ одна:—бѣдная, потемнѣвшая отъ времени, комната; на правой сторонѣ двѣ узкія одностворныя двери: ближняя въ комнату Людмилы, а слѣдующая къ Шабловой; между дверями изразчатое зеркало голландской печи съ топкой. Въ задней стѣнѣ, къ правому углу, дверь въ комнату Маргаритова; въ лѣвомъ растворенная дверь въ темную переднюю, въ которой видно начало лѣстницы, ведущей въ мезонинъ. На лѣвой сторонѣ два небольшихъ окна. Старинный комодъ, шкафчикъ для посуды, зеркало старинное въ простѣнкѣ, двѣ тусклыя картинки и большой столъ простаго дерева. Мебель сборная: стулья разнаго вида и величины, старое полуободранное вольтеровское кресло.

Роковой колокольчикъ. Ком. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 4. Женск. 2: *Кн. Бѣжецкая* (мол. вдова) и *Лидія* (ея племянница). Мужск. 2. *Вьюгинъ* (пожилой полковникъ) и *Любанскій* (молод.). Сцена представляетъ богатую гостиную, съ каминомъ, тремя дверями, піанино и пр.

Торговый домъ Шнапсъ, Клаксъ и К°. Ком. въ 1 д. Бурдина. Дѣйст. лицъ 10. Жен. 5: *Амалія*, *Мина*, *Гретхенъ*, *Эльвира* и *Каролина*. Мужск. 5: *Шнапсъ*, *Клаксъ*, *Шнейдеръ*, *Неизвѣстный* и *Сидоренко*. Сцена представляетъ прилично убранную гостинную.

Услугу окажи, да послѣ и тужи. Ком. въ 1 д. А. Бурдина. Дѣйст. лицъ 5. Женск. 2: *Виргинія* и *Эстела*. Мужск. 3: *Дюбуа*, *Перрье* и *Артуръ*. Сцена предст. скромно меблированную комнату.

Фальшивый аккордъ. Ком. въ 1 д. Дѣйст. лицъ 5. Жен. 1: *Людмила Александровна.* Мужск. 4: *Санинъ* (купецъ), *Зызыкинъ, князь Енгалычевъ* и *Сергѣй* (слуга). Сцена предст. столовую.

Шестнадцатилѣтняя кокетка, или тысяча первый урокъ музыки. Ком. въ 1 д. Бурдина. Дѣйст. лицъ 6. Женск. 3: *Ценская, Александра Андреевна* и *Служанка.* Мужск. 3: *Пенскій, Буцкій* и *Слуга.* Сцена предст. небольшую залу, съ тремя дверями, каминомъ, фортепіано и зажженными канделябрами.

Водевили *).

Было или не было? Во снѣ или наяву? Вод. въ 1 д. Бурдина. Дѣйст. лицъ 7. Женск. 2: *Маргарита* (мол.) и *Дормильи.* Мужск. 5: *Бушоне, Моленвиль, Тютю, Людовикъ* и *Лазарь* (слуга). Сцена представляетъ залу съ тремя дверями: одна въ глубинѣ и двѣ по бокамъ.

Вицъ-мундиръ. Водевиль въ одномъ дѣйствіи. П. Каратыгина. Дѣйствующихъ лицъ 7. Женскія: *Любецкая,* молодая вдова; *Ѳекла,* старуха кухарка (комическ.). Мужскія: *Разгильдяевъ* (средн. лѣтъ); *Гуторинъ* (то-же); *Мелюзга,* экзекуторъ (пожилой); *Слуга* и *Ѳадѣевъ,* департаментскій сторожъ. Декорація: комната, въ которой все въ безпорядкѣ: комодъ съ видвинутыми ящиками, столъ съ разбросанными бумагами; въ срединѣ общій выходъ; справа другія двери съ наружнымъ замкомъ.

Вспышка у домашняго очага. Водевиль въ одномъ дѣйст. М. Ѳедорова. Дѣйст. лицъ 2: *Говорковы,* молодые супруги. Декорація: хорошо убранная комната; въ глубинѣ дверь; по бокамъ, на первомъ планѣ, каминъ, диванъ, письменный столъ, небольшой шкафъ, кресла, стулья, каминные часы и вазы, два столов. прибора, самоваръ и пр.

Вѣчный жидъ въ новомъ видѣ, или свадебный балъ съ препятствіемъ. Вод. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 8. Женск. 3: *Пустяковина, Клеопатра* и *Раиса Башкевичъ.* Мужск. 5: *Валерьянъ, Тумаковъ, Куралесинъ, Бошкевичъ, Чихаевъ,* официантъ, и гости. Сцена представляетъ освѣщенную залу, съ люстрами, канделябрами и пр.

Домъ на Петербургской сторонѣ. Вод. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 8. Женск. 2: *Жемчужина, Домна* (дворничиха). Мужск. 6: *Копѣйкинъ, Субботинъ, Бушуевъ, Дудкинъ, Ухорскій* и *Будочникъ.* Сцена представ. совершенно пустую комнату, отдающуюся въ наймы.

Жена и зонтикъ, или разстроенный настройщикъ. Вод. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 4. Женск.—*Тереза* (молод. дѣв.). Мужск. 4: *Фрикасе, Педаль, Фильбертъ* и *Изидоръ.* Сцена представляетъ довольно прилично убранную комнату.

Коломенскій Діогенъ, или добрая ложь лучше худой правды. Водев. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 7. Женск. 2: *Соловьева* и *Тузова* (экономка). Мужск. 5: *Пахмуринъ* (ученый мужъ, вдовецъ); *Соловьевъ* (отстав. ротмистръ); *Богданъ*

*) Ноты акомпанемента пѣнію водевильныхъ куплетовъ приложены въ концѣ книги.

Реттвисъ; *Ѳома* (поваръ) и *Евдокимъ* (слуга). Сцена представляетъ небольшую комнату.

Мужья одолѣли. Комедія-водевиль въ 3 дѣйст. Дѣйствующихъ лицъ 8. Женскихъ 3: *Булыгина*, *Машенька*, ея дочь, и *Варя*, горничная. Мужскихъ 5: *Кузнечиковъ*; *Шмерцъ*, аптекарь; *Теряевъ*, чиновникъ; *Булыгинъ*, отставной военный, и *Семенъ*, лакей. Декораціи: 1-го дѣйст.: Хорошо убранная комната; влѣво, на первомъ планѣ, каминъ; на второмъ—дверь; въ глубинѣ также дверь; направо и налѣво по окну; вправо: двѣ боковыя двери, бюро и столъ. 2-го дѣйст.: Столовая; дверь въ глубинѣ; двѣ боковыя двери; накрытый столъ. 3-го дѣйст.: Гостинная на дачѣ; въ глубинѣ три двери, выходящія въ садъ; рабочій столикъ, скамейка съ вышитой подушкой, жардиньерка и пр.

Ножка. Вод. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 5. Женск.—*Лиза* (молод.). Мужск. 4: *Дальбертъ*, *Роде*, *Бернардъ* и *Викторъ*. Сцена предст. порядочную комнату, столъ, стулья, окно съ занавѣской.

Петербургскія дачи. Вод. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 8. Женск. 4: *Бирюкова* (чиновница), *Неволина*, *Анета* и *Ульяна* (кухарка). Мужск. 4: *Бирюковъ*, *Неволинъ*, *Рохлинъ* и *Бризгаловъ*. Сцена представляетъ садъ, обнесенный деревяннымъ заборомъ.

Покойникъ мужъ и его вдова. Водевиль въ 1 дѣйст. Дѣйст. лицъ 6. Женскія: *Отрадина*; *Прасковья Никол.*, ея племянница; *Надежда*, горничная. Мужскія: *Отрадинъ*, *Бурской*, *слуга*. Декорація: Опрятная, хорошо меблированная комната. Налѣво двери и окно; направо—дверь и каминъ. Въ глубинѣ двѣ двери; шкафъ съ книгами, трюмо, письменный столъ, альбомъ.

Приключеніе на искусственныхъ водахъ, или что у кого болитъ, тотъ о томъ и говоритъ. Вод. въ 2 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 6. Женск. 2: *Олинька Гусева* (мол.), *Городская*. Муж. 4: *Гусевъ*, *Городской*, *Квитскій* и *Иванъ* (слуга).—Въ двухъ дѣйст. сцена представл. общую комнату въ гостинницѣ; на сторонѣ столъ съ письменнымъ приборомъ.

Разбитая чашка. Вод. въ 1 д. Каратыгина. Дѣйст. лицъ 5. Женск. 2: *Дарвиль* (мол. вдова) и *Полина* (служанка). Мужск. 3: *Лаферьезъ*, *Жобо* и *Перо*. Сцена представляетъ приличную комнату съ окномъ, двумя боковыми дверями и одною среднею.

Свирѣпый американецъ и его соперники. Водевиль въ одномъ дѣйствіи. Ѳ. Бурдина. Дѣйствующихъ лицъ 5. Женскія: *Зельяда* (дѣвушка), *Матильда* (молод. женщина). Мужскія: *Фернамбукъ* (старикъ, комич.), *Вердюръ* (молод. чел.), *Рафаэль*, художникъ (молод. челов.). Декорація: Зала. Въ глубинѣ дверь; два окна на авансценѣ съ обѣихъ сторонъ залы двѣ другія двери; маленькій столикъ, письменный столъ.

Сердечная канитель. Вод. въ 1 дѣйст. Карнѣева. Дѣйст. лицъ 5. Женск. 2: *Капканчикова* (молод. вдова) и ея племянница *Лёля* (очень молодая). Мужск. 3: *Чистяковъ* (30 л.), *Чичеговъ* (мол. чел.) и *Петръ* (слуга). Сцена представляетъ богато убранную гостинную.

Служанка госпожа. Вод. въ 1 д. Ѳ. А. Бурдина. Дѣйст. лицъ 8. Жен. 3: Г-жа

Разгадку ты прочтешь въ послѣдней строчкѣ:
Хоть бейся въ стѣну лбомъ, хоть вылѣзай изъ кожи,
Не станешь ты умнѣй, богаче иль моложе;
Вѣдь ты не родился въ сорочкѣ.

Счастье понимаетъ каждый на свой ладъ:
Думаютъ иные, счастливъ, кто богатъ.
Сладко ѣстъ и спитъ, никогда не болѣнъ....
Но блаженнѣй всѣхъ, кто собой доволенъ.

Мало быть талантливымъ, *красивымъ:*
Надобъ и родиться вамъ счастливымъ.

Этотъ странный, недовольный человѣкъ
Тщетно ищетъ *счастья весь свой вѣкъ.*
Гдѣ то тамъ вдали, вверху, за облаками,
А у него оно давно ужь подъ руками.

Не загадывай впередъ,—
Ты напрасно время тратишь.
Счастья вѣдь за хвостъ не схватишь:
Коль придти—само придетъ.

Вы счастливы и тѣмъ,
Что нравитесь вы всѣмъ.

Къ счастью путь тернистъ,
Но тому доступенъ,
Кто душою чистъ,
Сердцемъ не подкупенъ.

Къ несчастью, на свой вопросъ
Ты отъ судьбы *получишь носъ.*

Проходи ты мимо:
Ты отлично знаешь,
Какъ неисполнимо
То, о чемъ мечтаешь.

Если судьба справедлива
И воздаетъ по заслугамъ,
Будешь, мой другъ, ты счастлива
Своимъ законнымъ супругомъ.

Чтобы счастливой быть, мой свѣтъ,
Вотъ старой пѣсенки совѣтъ:
Лови, лови часы любви,
Пока огонь горитъ въ крови.

Отъ судьбы—злодѣйки нечего вамъ ждать:
Ничего она вамъ не захочетъ дать.

Ничего не знаю я:
Страхъ—темна судьба твоя!

2) *Буду ли я богатъ?*

Если выиграешь двѣсти тысячъ.

О, въ жизни ты не пропадешь,
Не долго быть тебѣ скитальцемъ:
Ты черезъ годъ жену найдешь,
Съ довольно круглымъ капитальцемъ.

Если вспомнишь изрѣченья,
Что чрезъ злато льются слёзы,
Ты тогда безъ огорченья
Бросишь о богатствѣ грёзы.

Ты не даромъ такъ желаешь
Стать скорѣй капиталистомъ:
Вѣдь не быть тебѣ, ты знаешь,
Ни ученымъ, ни артистомъ.

Вамъ на судьбу не слѣдуетъ сердиться;
Не въ деньгахъ счастье, говорится.

Здѣсь старичекъ богатый есть:
Его лишь стоитъ побѣдить—
На серебрѣ ты будешь ѣсть,
И будешь въ золотѣ ходить:

Чтобъ скорѣй разбогатѣть,
Мало этого хотѣть:
Надо чѣмъ нибудь заняться,
Да умѣть за дѣло взяться.

Ужъ не знаю я, когда ты
Наживешь себѣ палаты:
Глупымъ людямъ иногда,
Все дается безъ труда.

На чужой каравай
Ротъ не разѣвай,
А пораньше вставай,
Да свой затѣвай.

Вѣдь лишь тотъ разбогатѣетъ,
Кто копить деньгу умѣетъ;
Ты ее вездѣ кидаешь—
Такъ чего-жь ты ожидаешь?

На деньги, другъ мой, ты такъ падокъ..
А жизненный пирогъ такъ сладокъ...
Но ты себя напрасно мучишь:
Ты ни кусочка не получишь.

Лѣтъ черезъ тридцать пять примѣрно,
Вы будете имѣть навѣрно
Въ имѣньи—полны закромà,
Въ Москвѣ—огромные домà.

Исполненъ страха ожиданья,
Отвѣта ждешь ты отъ гаданья:
Работай, вотъ тебѣ совѣтъ,
И лучшій на вопросъ отвѣтъ.

Будешь ты въ довольствѣ жить,
Если перемѣнишься,
Перестанешь водку пить,
На богатой женишься.

Жить совсѣмъ ты не умѣешь,
Любишь только спать да ѣсть;
Другъ мой, не разбогатѣешь:
Проживешь и то что̀ есть.

Будетъ много у тебя добра,
Золота, каменьевъ, серебра,
Если только ты умѣешь жить,
Если бабушка умѣетъ ворожить.

Жизнь роскошную любя,
Проигравшись до полушки,
Подъ конецъ продашь себя
Ты богатенькой старушкѣ.

О богатствѣ ты мечтаешь?
Коль и сбудутся мечты,
Такъ богатство промотаешь
Года въ два, навѣрно, ты.

Не жди добра ты отъ судьбы-злодѣйки:
Ну какъ разбогатѣть тому,
Кто по талантамъ и уму
Не стоитъ ни одной копѣйки.

Живи тише, безъ затѣй,
Да тогда и богатѣй.

Ты богатымъ, можетъ быть, и будешь
Но тогда лишь, если не забудешь,
Что богачъ свое добро стережетъ,
Что копѣечка рубль бережетъ.

3) Любитъ ли меня любимая мною особа?

Въ нашъ вѣкъ разсчета и стяжанья,
Смѣшны любовныя страданья,
И глупы дѣтскія мечты,
Которымъ предаешься ты.

Не любитъ васъ она, да и сказать вамъ прямо —
Вы злы, капризны и упрямы.
Ктожъ станетъ васъ любить
И съ вами въ дружбѣ жить?

Говорятъ, что та особа
Будетъ васъ любить до гроба.

Вѣдь ужъ давно извѣстно всѣмъ,
Кто хоть ее немного знаетъ,
Что сердца нѣтъ у ней совсѣмъ,
Любви она не понимаетъ.

Все на свѣтѣ—мечты,
Все на свѣтѣ—обманъ:
Не ее любишь ты,
Ея толстый карманъ.

Еще *старая любовь*
Ей доселѣ сердце гложетъ:
Нѣтъ *сомнѣнія*, что вновь
Полюбить она не можетъ.

Какъ не любить ему ту,
Чей умъ и красоту
Невольно всѣ замѣтятъ,
Лишь только ее встрѣтятъ.

На васъ смотритъ нѣжно, страстно
Пара въ васъ влюбленныхъ глазъ,
И вы медлите напрасно:
Прозѣваете какъ-разъ.

Какъ собака палку.

Напрасны всѣ твои старанья
И тщетны всѣ твои мечты.
Малѣйшей тѣни упованья
Питать въ душѣ не долженъ ты.

Хоть по виду она
Такъ строга, *холодна*,
Но давно ужъ любовь
Ей волнуетъ всю кровь.

● ● ● ● ● ●

Вы едва ли засмѣетесь,
Какъ узнаете отвѣтъ:
Дружбы, можетъ быть, добьетесь—
На любовь надежды нѣтъ.

● ● ● ● ● ● ●

Твой нравъ тебя навѣрно сгубитъ,
Ты не добьешься своего;
Едва ли кто тебя полюбитъ:
Ты самъ не любишь никого.

● ● ● ● ● ● ● ●

Не во гнѣвъ вамъ будетъ сказано:
Воспылаетъ къ вамъ любовію
«Помеломъ красотка мазана»—
По народному присловію.

● ● ● ● ● ● ● ● ●

Въ неописанномъ волненьи
Ожидаешь ты разгадки:
Какъ мечты твои ни сладки,
Имъ не будетъ исполненья.

● ● ● ● ● ● ● ●

Не совсѣмъ оно пригоже,
Но что дѣлать—гласъ молвы,
Что особѣ той дороже
Грошъ изломанный, чѣмъ вы.

● ● ● ● ● ● ● ● ●

Мнѣ кажется, пока еще она
Сама въ любви своей сомнѣнія полна;
Но до краевъ почти уже налита чаша:
Лишь капля лишняя—и будетъ она ваша.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Полюбить тебя опасно:
Вѣдь характеръ твой такой,
Что умѣешь ежечасно
Возмущать чужой покой.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Если будете смѣлѣе,
Ей вы станете милѣе;
А теперь она боится,
Что сама проговорится.

Коль успѣха вы хотите,
Дамъ я вамъ совѣтъ тайкомъ:
За любовь вы заплатите
Вашимъ толстымъ кошелькомъ.

Все о томъ она хлопочетъ,
Чтобъ себя не погубить:
И любить она не хочетъ,
И не можетъ не любить.

4) *Скоро ли будетъ моя свадьба?*

Судьба велитъ мнѣ вамъ сказать:
Вамъ замужъ выходить опасно,
И цѣпью брачной вы напрасно
Себя торопитесь связать.

Долголь справить свадьбу эту—
Хоть сейчасъ садись въ карету.
За однимъ лишь дѣло стало:
Жениха ты недостала.

Ничего для утѣшенья
Не могу я вамъ сказать;
Вашей свадьбѣ не бывать,
Въ томъ не можетъ быть сомнѣнья.

Скоро молодой купецъ
Поведетъ васъ подъ вѣнецъ.

Вы хотите знать отвѣтъ?
Не пройдетъ и двухъ-трехъ лѣтъ,
Какъ на весь крещеный міръ
Вы дадите брачный пиръ.

Поймать вы многихъ не съумѣли
И ихъ считаете врагами;
Кому-жъ охота, въ самомъ дѣлѣ,
Украсить черепъ свой рогами?

● ●   ● ●

Дѣло близится къ концу,
И не далѣе, какъ лѣтомъ,
Съ обожаемымъ «предметомъ»
Вы отправитесь къ вѣнцу.

● ●   ● ● ●

Ей не быть: тому причина
Ваши зрѣлые года;
Спустя лѣто, по малину
Въ лѣсъ не ходятъ никогда.

● ●   ● ● ● ●

Скоро сказка говорится,
Дѣло мѣшкотно творится.

● ●   ● ● ● ● ●

Сколько лѣтъ ужъ, какъ на это
Ты всегда гадаешь,
Но хорошаго отвѣта
Тщетно ожидаешь.

● ●   ● ● ● ● ● ●

Къ счастью вашему, на вашу долю
Выпадаетъ утѣшительный отвѣтъ:
Потеряете свою дѣвичью волю
Вы, навѣрное, въ ближайшій мясоѣдъ.

● ● ●   ● ● ●

Да, отъ судьбы ли
Ждать вамъ отвѣтъ?
Вы, вѣрно, забыли
Сколько вамъ лѣтъ.

● ● ●   ● ● ● ●

Ты такъ долго къ женихамъ
Относилась слишкомъ строго,
Что осталась, по грѣхамъ,
Въ монастырь тебѣ дорога.

● ● ●   ● ● ● ● ●

Упирается вашъ милый,
Но всему есть свой конецъ;
И его потащутъ силой
Скоро съ вами подъ вѣнецъ.

● ● ●   ● ● ● ● ● ●

Любовью страстной пламенѣя,
Хоть старый, но съ деньгой, уродъ
Навѣрно цѣпи Гименея
На васъ накинетъ черезъ годъ.

Играть людьми теперь ты рада,
Но постарѣешь и тогда
Прочтешь, какъ Дантъ на двери ада:
«Оставь надежду навсегда!»

Еще немного
Ты подождешь,
Пока дорогу
Къ вѣнцу найдешь.

Свадьба будетъ, хоть не скоро,
Надо запасти терпѣнья,
Повторяя, въ утѣшенье:
Все что скоро, то не споро.

Ты горишь отъ нетерпѣнья
И достойна сожалѣнья;
Но что дѣлать, моя крошка,
Подожди еще немножко.

Милый другъ, о чомъ хлопочешь?
Иль тебѣ такъ тошно жить,
Что теперь уже ты хочешь
Буйну голову сложить.

Не загадывай впередъ:
Исполненіе мечты
Лишь тогда увидишь ты,
Какъ наступитъ твой чередъ.

5) *Долго ли мнѣ остается жить?*

Кто-жъ на то отвѣтить можетъ?
Вотъ единственный отвѣтъ:
Если вамъ Господь поможетъ,
Проживете двѣсти лѣтъ.

Всякъ на свѣтѣ долженъ ждать,
Что умретъ, когда придется;
Такъ зачѣмъ намъ и гадать,
Будемъ жить, пока живется.

● ●●●

Если правду знать хотите,
Такъ скажу вамъ, другъ сердечный,
Вы не очень долговѣчны—
Слишкомъ много вы кутите.

● ●●●●

«Поживешь и попразднуешь вволю,
Будетъ жизнь и полна, и легка».

● ●●●●●

Ну къ чему пустая рѣчь?
Вы, вѣдь, многихъ здѣсь моложе,
Такъ не въ гробъ пора вамъ лечь,
А на свадебное ложе.

● ●●●●●●

На твой вопросъ, удачнѣйшій отвѣтъ
Самъ съ языка срывается невольно:
Ты проживешь не очень много лѣтъ,
Но глупостей надѣлаешь довольно.

●● ●●

Народная пословица гласитъ:
«Худое дерево скрипитъ, да стоитъ.

●● ●●●

Ну, не все-ль тебѣ равно?
Всѣмъ извѣстно намъ давно:
Двухъ смертей, вѣдь, не бывать,
А одной не миновать.

●● ●●●●

«Темна, страшна могила,
За далью мракъ густой».
На вашъ вопросъ пустой
Отвѣтить нѣту силы.

●● ●●●●●

Кто только думать начинаетъ
Своимъ гнѣздомъ обзаводиться,
Тому, какъ всякій понимаетъ,
Гадать о смерти негодится.

●● ●●●●●●

Ты, милый другъ, счастливъ вдвойнѣ:
Еще ты долго проживешь
И только въ старости умрешь,
Геройской смертью, на войнѣ.

Можешь долго ты прожить,
Съ небольшимъ, однимъ условьемъ:
Если ты своимъ здоровьемъ
Будешь больше дорожить.

Только безъ году недѣля,
Какъ на свѣтѣ жить вы стали:
Видно на смѣхъ, въ самомъ дѣлѣ,
Вы о смерти загадали.

Не малы твои года,
Но сколь ни было-бъ намъ лѣтъ,
Мудрость намъ даетъ совѣтъ:
Къ смерти будь готовъ всегда.

Не знаю, правда-ль то, иль шутка:
Ты скоро, говорятъ, умрешь
Отъ несваренія желудка,
Затѣмъ, что ты такъ много жрешь.

И для чего о томъ гадаешь,
Чего никто не можетъ знать?
Пока ничѣмъ ты не страдаешь,
Такъ нѣтъ причины умирать.

Если будешь водку пить,
Спать домой не приходить,
Такъ навѣрное, мой свѣтъ,
Не протянешь и двухъ лѣтъ.

Васъ стараются заботой
Всѣ родные окружить,
Такъ неволей, иль охотой,
Но должны вы долго жить.

Тебя природа наградила
Запасомъ крѣпости и силы:
Такъ будь спокоенъ, другъ мой милый,
Тебѣ далеко до могилы.

На твой вопросъ я дать отвѣтъ
Могу тебѣ легко и просто:
Коль раньше не умрешь ста лѣтъ,
Такъ проживешь, навѣрно, до ста.

Я столько сочинилъ куплетовъ
И столько глупыхъ далъ отвѣтовъ,
Такъ пожалѣйте человѣка,
За это Богъ вамъ дастъ два вѣка.

Иностранныя слова въ русскомъ языкѣ.

(Наиболѣе употребительныя въ разговорахъ).

Абсолютный—безусловный, неограниченный.

Абсурдный—неправильный, глупый, смѣшной.

Автобіографія—описаніе жизни кого-нибудь, имъ самимъ написанное.

Аксіома—истина, не требующая доказательствъ.

Акцентъ—выговоръ, удареніе въ словахъ.

Аллегорія—иносказаніе, т. е. такой разсказъ, который, кромѣ своего собственнаго, прямаго смысла, имѣетъ еще другой.

Аматеръ—любитель.

Анонимный—безъимянный, безъ подписи.

Антипатія—отвращеніе.

Апатія—совершенное спокойствіе, безстрастіе души.

Апломбъ—увѣренность въ себѣ.

Апликатура—постановка пальцевъ при игрѣ на какомъ либо инструментѣ.

Асимметрія—неравномѣрность, несоразмѣрность.

Асоціація—соединеніе нѣсколькихъ лицъ для достиженія общей цѣли.

Атеизмъ—ученіе о несуществованіи Бога; отсюда Атеистъ.

Атлетъ—человѣкъ сильный тѣломъ или духомъ.

Аугментація—увеличеніе, усиленіе.

Афонія—безголосіе.

Афронтъ—обида, оскорбленіе.

Аффера—долажное предпріятіе.

Балансировать—сохранять равновѣсіе.

Банальный—избитый, пошлый.

Беллетристика—изящныя произведенія словесности.

Библіоманія—любовь къ книгамъ.

Біографія—описаніе жизни.

Бонъ-Виванъ—человѣкъ, ведущій веселую жизнь.

Бравировать—обращаться къ кому либо съ презрѣніемъ.

Бюджетъ—смѣта прихода и расхода суммъ.

Бюрократія—преобладаніе начала канцеляріи и письмоводства.

Вакація—свободное время отъ занятій.

Вандалъ—врагъ просвѣщенія и искусства.

Венальность—продажность.

Вертикальный—отвѣсный.

Винофобія—отвращеніе къ вину.

Вульгарный—простонародный.

Гаерство—шутовство.
Галломанія — любовь ко всему французскому.
Гарантія—ручательство, обезпеченіе.
Гектическій—чахоточный.
Геніальный — надѣленный высокою способностью.
Герметическій—наглухо закупоренный.
Гестація—беременность.
Гипотеза—предположеніе.
Гонорарій, гонораръ—вознагражденіе.
Гуманность — признаніе въ человѣкѣ общечеловѣчныхъ правъ.

Декламація—правильное чтеніе стиховъ въ слухъ.
Деликатность—вѣжливость,утонченность.
Демократическій—народный.
Деструкція - раззореніе, опустошеніе.
Деталь—подробность.
Дивидендъ—часть прибыли въ предпріятіи, приходящаяся на долю каждаго участвующаго.
Дикція—особенность въ произношеніи.
Диллетантъ—любитель науки или искусства.
Диспенсія—разрѣшеніе.
Диспропорціональный—несоразмѣрный.
Доза—пріемъ лекарства.

Епитетъ — прозваніе, опредѣленіе качества.

Жаргонъ—нарѣчіе.
Жуировать—пользоваться жизнью.
Жюстификація—оправданіе.

Идеалъ—образецъ совершенства.
Идея—мысль.
Изолированный—уединенный.
Иллегальный—незаконный.
Иллюзія—несбыточная надежда.
Имитація—подражаніе.
Импульсъ—понудительная причина.
Инерція—самодѣятельность, косность.
Инстинктъ — врожденное чувство животныхъ: находить полезное и избѣгать вреднаго.
Инструкція—наставленіе.
Интервалъ—промежутокъ.
Интересантка—своекорыстная женщина.
Интересъ—выгода, польза, прибыль.
Интимный—находящійся въ тѣсной дружбѣ, въ связи.
Интонація—тонъ, звукъ.
Интрига—завязка, любовная связь.
Интродукція—введеніе, вступленіе.
Ипокритъ—лицемѣръ.
Иронія—насмѣшка.

Іота—безконечно малая частица.

Казусъ—затруднительный случай.
Каталепсія—нервный припадокъ.
Категорически—по разрядамъ.
Кахектикъ—хворый человѣкъ.
Кафалальгія—головная боль.
Классическій—образцовый.
Когноменъ—прозваніе.
Коллективный—собирательный.
Колосальность—огромные размѣры.
Комическій - забавный, смѣшной.
Коментаріи—объясненія.
Коммеражъ—сплетни.
Комплиментъ—лестная и тонкая похвала.
Комфортъ—удобство, роскошь.
Конкретный — дѣйствительно существующій.
Конкуренція—соперничество.
Консервативный—охраняющій настоящее положеніе вещей, не желающій нововведеній.
Контрастъ—противуположность.
Контры—взаимныя неудовольствія.
Конфиденція—довѣренность.
Кулинарное искусство—поваренное искусство.
Куріозный—любопытный, смѣшной.
Куртизанъ—волокита.

Лаконически—кратко, но ясно.
Легальный—законный.
Лектриса—чтица.
Либеральный—свободномыслящій, стоящій за свободный образъ правленія.
Ловеласъ—тоже что куртизанъ.
Лутрофилка—любительница купанья.

Максимумъ—самое большое.
Макулатура—испорченные листы въ типографіи, идущіе на обертку.
Манія—сильное пристрастіе.
Массивность—плотность, громадность.
Матеологія—пустословіе.
Математически—точно, опредѣленно.
Матеріальный—вещественный.
Машинально—безсознательно.
Меломанка—любительница музыки.
Менструація—мѣсячное очищеніе у женщинъ.
Метаморфоза—превращеніе.
Метафорически—иносказаніе.
Мизантропка—ненавистница рода человѣческаго.
Мизерность—ничтожность.
Мизогамія—ненависть къ браку.
Мизокосмія—ненависть къ нарядамъ.
Мимика—искусство выраженія тѣлодвиженія.
Минимумъ—самое меньшее.
Миніатюрный—маленькій.
Мистификація—обманъ.
Мистическій—тайный, скрытый.
Мисическій—баснословный.
Моментально—мгновенно.
Монотонный—однообразный.
Мораль—нравоученіе.

Наклонность—простодушіе.
Національный—народный, государственный.
Нація—народъ.
Невральгія—болѣзнь нервовъ.
Неглижировать—пренебрегать, презирать.
Некрофобія—боязнь мертвыхъ.
Нервозность—слабость нервовъ.
Нигилизмъ—ученіе о несуществованіи чего бы то ни было.
Номинально—нарицательно, по имени
Нормальный—правильный.
Нота-бене—(NB) знакъ, показывающій, чтобы обратить особенное вниманіе.
Нотація—выговоръ.

Объектъ—предметъ, какъ онъ является наблюдателю.
Овація—вызовы актеровъ, аплодисменты.
Оказія—случай.
Омотоція—преждевременные роды.
Оппозиція—сопротивленіе.
Ординарный—обыкновенный.
Оффиціально—служебнымъ порядкомъ.

Панданъ—парность, соотвѣтственность.
Парадоксъ—мнѣніе, противное общепринятымъ понятіямъ.
Парализація—уничтоженіе силъ, дѣятельности.
Пародія—насмѣшливое подражаніе.
Пассія—страсть.
Патетическій—волнующій людскія страсти.
Патогія—страстное возбужденіе.
Пауза—остановка.
Паѳосъ—воодушевленіе, восторженность.
Педантизмъ—надменность, наклонность презирать все, что дѣлаютъ другіе.
Пенелопа—жена, строго вѣрная своему мужу.
Перипетія—внезапный, неожиданный переворотъ.
Періодически—повременно.
Персональный—личный.
Перспектива—будущность.
Петиція—прошеніе.
Пигмей—ничтожный человѣкъ.
Пикантный—рѣзкій, острый, рѣзковыдающійся.

Пикировать—говорить колкости.

Платоническій — чуждый матеріальнаго, чувственнаго.

Плутократія—правленіе богатыхъ людей.

Позитивный—положительный.

Полемика — печатная ссора между газетами.

Популярность — общедоступность, общепонятность.

Прелиминарный—предварительный.

Приватный—частный.

Принципъ — правило, принятое за основаніе.

Прогрессъ—положительный успѣхъ.

Прозаическій—однообразный.

Пропаганда — распространеніе новыхъ мнѣній.

Профанъ—непосвященный.

Псевдонимъ—вымышленное имя.

Пунктуальный—точный.

Радикальный—коренной.

Раціональность—способность мышленія.

Реактивный—противодѣйствующій.

Реальный — дѣйствительно существующій.

Революція—мятежъ.

Регрессивный—отсталый.

Регулы—тоже что менструація.

Резервный—запасный.

Резолюція—рѣшеніе.

Результатъ—выводъ, слѣдствіе.

Резонъ—причина.

Рельефный—выпуклый.

Репутація—честь, доброе имя.

Республика—народное управленіе.

Ресурсъ—средство къ жизни.

Реформа—преобразованіе.

Рискъ—на-удачу, на-авось.

Рубрика — отдѣлъ въ газетѣ или сочиненіи.

Салютъ—отданіе чести.

Сангвиникъ—человѣкъ веселаго характера.

Сардонически—злобно, насмѣшливо.

Саркастическій—ядовитый, злобный.

Сатирически—колко, насмѣшливо.

Сеансъ — засѣданіе, время, назначенное для совѣщанія.

Секурсъ—помощь.

Селадонъ—приторный волокита.

Сибаритствовать — жить въ нѣгѣ и роскоши.

Симметрія — соотвѣтственная равномѣрность.

Симпатизировать—сочувствовать.

Симпатія—сочувствіе, привлекательность.

Симптомъ—предвѣстникъ, признакъ.

Скептикъ — человѣкъ во всемъ сомнѣвающійся.

Солидный—прочный, основательный.

Соціальный—общественный.

Спекулировать—извлекать выгоду.

Спекулянтъ, спекуляторъ—барышникъ.

Спеціальный — преимущественный, особенный.

Спичъ—рѣчь.

Сплинъ—тоскливое расположеніе духа.

Стереотипный—постоянно одинаковый.

Стоическій — твердый духомъ, настойчивый.

Субсидія—помощь.

Сфера—кругъ дѣятельности.

Сюжетъ—тема, содержаніе.

Теистка — вѣрующая въ существованіе Бога.

Тема—главная мысль, содержаніе.

Теоретическій—научный.

Терроръ—ужасъ.

Террорическій—ужасающій.

Типическій—своеобразный.

Тонировать—важничать.

Тонный—важный.

Тривіальный—пошлый.

Тріумфъ—торжество.

Туристка—путешественница.

Универсальность—всеобщность.

Утилизація—пользованіе.

Утопія — предположеніе, неосуществимое на практикѣ.

Утрированный—преувеличенный.

Фаворитка—любимица.

Фактъ—достовѣрное событіе.

Фамильярность—простота въ обращеніи.

Фанатическій—изувѣрный.

Фарисейство—лицемѣріе.

Фатальный—роковой, гибельный.

Федеральный—союзный.

Феноменъ—сверхъестественное явленіе.

Фигурально—иносказательно.

Фикція—выдумка.

Филантропка—любящая человѣчество.

Финалъ—конецъ.

Фіаско—полная неуспѣшность.

Фланеръ—шатающійся безъ цѣли.

Формальный—форменный, правильный.

Форматъ—размѣръ.

Фразеръ—пустословъ, краснобай.

Фуроръ—успѣхъ, восторгъ бѣшеный.

Хаотическій—безпорядочный.

Химерическій—нелѣпый.

Хореоманія—страсть къ танцамъ.

Хроническій—долговременный.

Централизація—сосредоточеніе.

Цивилизація—образованіе.

Цивильный—частный.

Цитата—выписка изъ другого сочиненія.

Цичисбей—дамскій угодникъ.

Шансъ—вѣроятность успѣха.

Шаржировать—представить въ смѣшномъ видѣ.

Шарлатанъ—выдающій себя за человѣка свѣдующаго.

Эгоизмъ—самолюбіе.

Эгоистка—самолюбивая женщина.

Эготеистка—боготворящая себя.

Экзальтація—восторженность.

Экспериментъ—опытъ.

Эксплуатація—извлеченіе выгодъ.

Экстазный—восторженный.

Экспромтъ — стихотвореніе, сказанное безъ приготовленія.

Экстраординарный—чрезвычайный.

Эксцентричность — необыкновенность, странность.

Элегантный—изящный.

Эмиграція—переселеніе.

Энергія—сила воли.

Энтузіазмъ—воодушевленіе.

Эпидемическій—повальный.

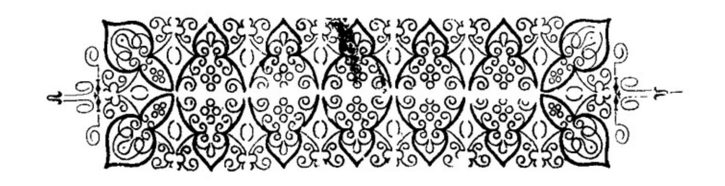
Эпоха—достопамятное событіе.

Эстетическій—изящный.

Эффектъ—сильное впечатлѣніе.

Юмористическій—насмѣшливый.

Ѳеоѳобія—страхъ Божій.



УХОДЪ ЗА ДѢТЬМИ.

УХОДЪ ЗА НОВОРОЖДЕННЫМИ.

Въ числѣ существенныхъ отличій, выдѣляющихъ человѣка изъ всего длиннаго ряда населяющихъ земной шаръ животныхъ, немаловажное мѣсто занимаетъ то явленіе, что человѣкъ родится на свѣтъ почти совершенно безпомощнымъ созданіемъ. Естественнымъ послѣдствіемъ этого явленія представляется необходимость въ самомъ тщательномъ уходѣ за новорожденнымъ ребенкомъ съ самыхъ первыхъ минутъ рожденія.

Мы не имѣемъ возможности предложить здѣсь нашимъ читательницамъ подробнаго трактата о физическомъ и умственномъ воспитаніи дѣтей съ самаго нѣжнаго возраста и, кромѣ того, какъ и повсюду, въ главахъ нашего Сборника, мы и въ этомъ отдѣлѣ имѣемъ ввиду, избѣгая многословныхъ разсужденій, преподать ясные, хотя и краткіе, практическіе совѣты, основанные на научныхъ соображеніяхъ. Соотвѣтственно этой задачѣ, располагаемъ мы и програму этой главы.

Первыя минуты жизни, обмираніе, мнимая смерть.

Собственно при первомъ появленіи ребенка на свѣтъ Божій всегда присутствуетъ лицо, которому принадлежатъ и первыя заботы о новорожденномъ. Такимъ образомъ, если, вмѣсто перваго, здороваго

крика, указывающаго на начало дыханія новаго существа, послышится едва замѣтное хрипѣніе и младенецъ представитъ всѣ признаки задушенія, или же и явится на свѣтъ, повидимому, совсѣмъ мертвымъ,—повивальная бабка знаетъ средства, которыми слѣдуетъ приводить новорожденнаго къ жизни, очищаетъ ротъ отъ слизи, похлопываетъ по ягодицамъ и т. п. Но наибольшую пользу въ подобныхъ случаяхъ приноситъ искусственное дыханіе, по относительно недавно изобрѣтенному способу д-ра Шульца, неизвѣстному, можетъ быть, многимъ акушеркамъ, особенно въ провинціи, но весьма дѣйствительному: ребенка кладутъ передъ собою на спинку, головкой къ себѣ, заводятъ три послѣдніе пальца своихъ рукъ на лопатки ребенка, указательные пальцы подъ мышки, а большіе черезъ плечо на грудь. Взявъ такимъ образомъ ребенка, опускаютъ его передъ собою внизъ, вертикально, потомъ вскидываютъ передъ собою ребенка кверху, такъ чтобы колѣни загнулись на животикъ, что́, сдавливая животъ и оттѣсняя грудобрюшную преграду, выгоняетъ изъ легкихъ воздухъ и всю слизь. Послѣ этого, ребенокъ опускается опять внизъ, въ прежнее положеніе, отчего вся тяжесть туловища виситъ на грудныхъ мышцахъ, грудная клѣтка раздается, брюшныя внутренности опускаются и происходитъ вдыханіе. Такъ продолжать до оживленія.

Одежда и постель.

Одежда новорожденнаго ребенка должна быть заготовлена заблаговременно, до его рожденія, также какъ и принадлежности постели. Бѣлье младенца должно состоять изъ возможно большаго количества пеленекъ, т. е. квадратныхъ простынокъ, частью холщевыхъ, частью фланелевыхъ или бумазейныхъ, изъ одной или болѣе дюжинъ рубашечекъ-распашенокъ, кофточекъ и ватнаго одѣяла.

Къ дѣтскому гардеробу мы не причисляемъ свивальниковъ, потому что въ настоящее время безповоротно признанъ явный вредъ отъ спеленыванія въ свивальники: оказывая давленіе на внутренности младенца, они самымъ дурнымъ образомъ вліяютъ на здоровье дѣтей, ни мало не предупреждая искривленій позвоночника или ножекъ и ручекъ, какъ думаетъ ходячій предразсудокъ; но, напротивъ, спо-

собствуютъ этому. Кромѣ всего, уже перечисленнаго, должно быть заготовлено нѣсколько пупочныхъ повязокъ, которыми перевязываютъ, въ первое время жизни ребенка, его животикъ, чтобы предохранить отъ пупочной грыжи. Эта повязка состоитъ изъ куска холста, скроеннаго по формѣ живота и снабженнаго пришитой на обоихъ краяхъ широкой лентой или тесьмой, для завязыванія на спинѣ. Затѣмъ слѣдуютъ нѣсколько нагрудничковъ, подвѣшиваемыхъ на шейкѣ, для обереганія ея отъ замачиванія, и чепчики, холщевые и фланелевые, смотря по времени года. Кроватка ребенка, какъ новорожденнаго, такъ и позднѣйшаго возраста, лучше всего желѣзная, съ желѣзнымъ же переплетомъ внизу; постель дѣлаютъ изъ двухъ матрасиковъ: нижняго изъ рубленой соломы или мочалы и верхняго, нѣсколько менѣе толстаго, волосянаго *). Класть ребенка на подушки или перины признается безусловно вреднымъ, такъ какъ способствуетъ искривленію позвоночника, вслѣдствіе его почти всегдашняго положенія въ ямѣ. Края кроватки обтягиваются стѣнками изъ сѣтки; наверху, со стороны изголовья, полезно придѣлать подъемный верхъ, какъ у колясокъ; употребленіе же пологовъ надъ кроваткой нежелательно, потому что мѣшаетъ притоку чистаго воздуха.

Дѣтская комната.

Новорожденный ребенокъ, обыкновенно, помѣщается въ спальнѣ матери, а не въ особой дѣтской, потому что требуетъ постояннаго надзора. Понятно, что чѣмъ больше и выше спальня, тѣмъ лучше, потому что въ ней больше воздуха, для свѣжести котораго нужно дѣлать все возможное. Такъ, необходимо провѣтривать спальню, открывая форточку сосѣдней комнаты, заперевъ, разумѣется, сначала дверь въ нее, а потомъ открывая, для притока обновленнаго воздуха. Надо содержать въ постоянной чистотѣ полъ спальни, не сушить запачканныхъ или замоченныхъ пеленокъ, не дѣлать никакихъ окуриваній. Спальня должна быть теплою, не менѣе 16—17° R. Новорожденный, только что оставившій среду въ 30° R. температуры, нуждается во

*) Во избѣжаніе промоканія верхняго матрасика, можно класть на него, подъ простыню, мягкую, двухстороннюю клеенку.

внѣшнемъ теплѣ, и организмъ его еще не можетъ выработывать нужное количество теплоты крови. Необходимость заставляетъ иногда класть ребенка въ постель матери для кормленія; но вообще нужно принять, какъ общее правило, что и самымъ маленькимъ дѣтямъ вредно спать вмѣстѣ со взрослыми. Почти нечего и говорить, что дѣтская кроватка не должна стоять близко къ печи, окнамъ, дверямъ и т. п.; гдѣ, по тѣснотѣ помѣщенія, нельзя этого избѣжать, надо защищать кроватку ширмами.

Что касается до одежды дѣтей въ дальнѣйшемъ возрастѣ, полезно помнить, что всѣ части одежды, сдавливающія внутренности или конечности дѣтей, какъ чулки, панталоны, юбки и т. д., можно одѣвать имъ только возможно позднѣе, съ началомъ ходьбы.

Всегда лучше шить дѣтское бѣлье, особенно для новорожденныхъ, изъ холста подержаннаго, какъ болѣе мягкаго и поэтому менѣе способнаго дѣлать складки или растирать кожу нѣжныхъ частей тѣла младенца.

Ванны.

Первая ванна новорожденнаго дѣлается вскорѣ послѣ рожденія, для удаленія слизи и т. п. съ поверхности тѣла. Температура дѣтскихъ ваннъ первыхъ недѣль жизни должна быть въ 28° R., а продолжительность не болѣе четверти часа. Для ванны должны быть заранѣе приготовлены нагрѣтыя пеленки и одѣяло, въ которое, послѣ мытья, закутываютъ ребенка съ головой. Для нагрѣванія пеленокъ и рубашечекъ существуетъ простой и дешевый способъ: надо запастись двумя кувшинами изъ-подъ рижскаго бальзама или минеральныхъ водъ, съ плотно пригнанными къ нимъ пробками. Такой кувшинъ наливаютъ горячею водою, обертываютъ его дѣтскимъ бѣльемъ, а сверху укутываютъ въ кусокъ фланели, шерстяной платокъ и т. п. Чтобы замедлить остываніе,—какъ скоро вода въ одномъ кувшинѣ нагрѣется, его замѣняютъ другимъ.

Ванны имѣютъ цѣлью столько же чистоту тѣла младенца, сколько поддержанія въ немъ должнаго кругообращенія соковъ. Чистота тѣла ребенка—самое дѣйствительное средство предупрежденія и внутреннихъ, и наружныхъ болѣзней; поэтому, независимо отъ ваннъ, всѣ заботы должны быть обращены на постоянную чистоту пеленокъ

и бѣлья ребенка. Очень вреденъ обычай — не бросать немного запачканныя пеленки въ стирку, а только, просушивъ, снова подкладывать подъ ребенка: это самая частая причина опрѣлостей и ссадинъ между бедрами и около задняго прохода.

Первыя шесть недѣль должно дѣлать ванны въ 28°, по два раза въ сутки *); затѣмъ до 4-хъ мѣсяцевъ по одному разу; позднѣе же этого возраста можно ограничиться двумя или тремя ваннами въ недѣлю. Для мытья берутъ простое, не очень щелочное мыло и чистыя губки, особо для этого предназначенныя, но не тѣ, которыя употребляютъ для обтиранія ребенка послѣ того, какъ онъ помарается или обмочится, не говоря уже о старыхъ губкахъ, бывшихъ въ пользованіи взрослыхъ. Никакихъ лекарственныхъ ваннъ не должно дѣлать безъ совѣта врача, кромѣ указанныхъ ниже случаевъ, если притомъ поневолѣ приходится отказаться отъ возможности пользоваться врачебными указаніями.

Кормленіе.

Нечего и говорить, что лучшая пища новорожденнаго ребенка та, которая предназначена ему самою природою, т. е. молоко его матери. Обыкновенно, младенецъ беретъ грудь не тотчасъ послѣ рожденія: вслѣдъ за сдѣланной ему ванной, онъ засыпаетъ и пробуждается черезъ 3 или 4 часа. Въ это время онъ уже можетъ быть приложенъ къ груди матери и, притомъ, съ большею пользою, потому что первое грудное молоко, имѣя слегка слабительное свойство, освобождаетъ кишки младенца отъ первороднаго кала, избавляя отъ необходимости прибѣгать потомъ къ аптечнымъ слабительнымъ для достиженія той же цѣли. Впрочемъ, изъ этого не слѣдуетъ заключать, что ребенка надо будить отъ его перваго сна для приложенія къ груди; будить самыхъ маленькихъ дѣтей не слѣдуетъ никогда, потому что сонъ есть весьма цѣнная вещь въ дѣлѣ правильнаго развитія дѣтскаго организма. Съ первыхъ дней и до первыхъ шести недѣль достаточно да-

*) У бо́льшей части новорожденныхъ, почти у всѣхъ, въ первое время, вслѣдствіе разложенія кожнаго сала, появляется экцематозная сыпь—такъ называемый *цвѣтъ*. Понятно, что эта сыпь не должна служить препятствіемъ къ дѣланію ваннъ.

вать ребенку грудь черезъ каждые два или три часа, а ночью 2—3 раза, опять-таки, разумѣется, не будя его для этой цѣли. Но вообще, установить въ этомъ отношеніи педантическую аккуратность въ часахъ кормленія иногда довольно трудно, хотя не должно жалѣть стараній, чтобы добиться желаемаго результата. Нѣтъ хуже, какъ совать ребенку въ ротъ грудь при каждомъ его крикѣ, принимая крикъ за проявленіе чувства голода. Крикъ ребенка лишь рѣдко зависитъ отъ пробужденія въ немъ аппетита и даже этого рода крикъ имѣетъ особенный тембръ, отличать который можетъ пріучиться внимательная мать. Въ бо́льшей части случаевъ ребенокъ начинаетъ кричать отъ неловко подложенной пеленки, или опрѣлостей, или же, наконецъ, отъ дурнаго положенія въ постелкѣ. Здѣсь кстати замѣтить, что умѣренный крикъ вообще очень полезенъ новорожденному, способствуя развитію мышцъ, расширяющихъ грудную клѣтку, а вмѣстѣ съ тѣмъ и брюшныхъ мышцъ, а слѣдовательно, содѣйствуя въ одно и тоже время и дыханію, и правильному послабленію на низъ.

Если ребенка удалось съ первыхъ дней жизни пріучить къ кормленію въ опредѣленные промежутки времени, то это, кромѣ пользы для него самого, имѣетъ очень благопріятныя послѣдствія и для матери, получающей возможность распорядиться временемъ, нужнымъ не для одного кормленія, но и для другихъ заботъ о ребенкѣ.

Мы уже сказали, что лучшая пища новорожденнаго есть молоко его матери, приспособленное самою природою, по своему химическому составу, т. е. по степени питательности, къ организму ребенка. Но уже и безъ дальнѣйшихъ разъясненій понятно, что мать, страдающая какою нибудь хроническою болѣзнью, напр., легочною чахоткою или мѣстными болѣзнями грудей, или же, наконецъ, общимъ истощеніемъ, не должна кормить ребенка. Въ этихъ случаяхъ, если средства позволяютъ, лучше всего взять для ребенка подходящую кормилицу. Настоящій, т. е. единственно надежный, выборъ кормилицы можетъ быть сдѣланъ только при помощи самаго подробнаго и всесторонняго осмотра кормилицы врачемъ. Но, къ сожалѣнію, это не всегда возможно, и тогда, по необходимости, приходится въ этомъ важномъ дѣлѣ руководствоваться общими признаками здоровья выбираемой женщины, хорошимъ развитіемъ грудей, молока и т. п., хотя это и не обезпечиваетъ отъ возможности ошибки.

Весьма важенъ вопросъ о продолжительности кормленія грудью.

Общепринятый обычай отнимать дѣтей отъ груди, начиная съ восьмаго и не позже тринадцатаго мѣсяца, оказывается въ рѣзкомъ противорѣчіи съ данными, добытыми современной наукой. Дѣло въ томъ, что пищеварительный аппаратъ ребенка (зубы, слюна и кишечные соки) очень долгое время не приспособленъ къ принятію другой пищи, кромѣ жидкой и, притомъ, исключительно молочной. Зубы у дѣтей прорѣзываются въ слѣдующемъ порядкѣ: на 8-мъ, а у слабыхъ дѣтей нерѣдко только на 12-мъ мѣсяцѣ, выходятъ одинъ за другимъ два средніе рѣзца въ нижней челюсти; вслѣдъ затѣмъ, два средніе рѣзца верхней челюсти; черезъ полтора или два мѣсяца остальные рѣзцы, сперва въ нижней, потомъ въ верхней челюсти; затѣмъ черезъ два мѣсяца нижніе клыки, а еще черезъ два—верхніе клыки (глазные зубы). Два первыхъ коренныхъ зуба нижней челюсти прорѣзываются или ранѣе глазныхъ, или спустя мѣсяца два послѣ нихъ. Наконецъ, послѣдними выходятъ еще четыре коренныхъ зуба, по два въ каждой челюсти. Такимъ образомъ всѣ 20 первыхъ зубовъ прорѣзываются окончательно только къ концу 20 или 21-го мѣсяца жизни, а съ тѣмъ вмѣстѣ заканчивается развитіе пищеварительнаго аппарата ребенка.

Слѣдовательно, сама природа опредѣляетъ срокъ кормленія младенца грудью въ 21 мѣсяцъ; въ это время ребенокъ долженъ питаться, главнымъ образомъ, груднымъ молокомъ, при помощи подкармливанія жидкою пищею. Продолжительность кормленія грудью имѣетъ особенную цѣну въ дѣтскихъ болѣзняхъ; такъ, напримѣръ, въ случаѣ заболѣванія ребенка воспаленіемъ легкихъ или другою тяжелою болѣзнью, кормленіе грудью, по крайней мѣрѣ, удваиваетъ шансы выздоровленія.

Кормленіе новорожденныхъ не груднымъ молокомъ называется искусственнымъ выкармливаніемъ. Для него пользуются, въ огромномъ большинствѣ случаевъ, коровьимъ молокомъ, какъ повсюду болѣе доступнымъ. Не говоря уже о томъ, что молоко должно быть взято отъ совершенно здоровой коровы, есть причины желать, чтобы оно получалось отъ одного и того-же животнаго.

Степень разведенія молока въ разныхъ возрастахъ ребенка опредѣляется слѣдующимъ образомъ. Со дня рожденія до двухъ или трехъ недѣль дѣлаютъ смѣсь изъ одной трети цѣльнаго молока и двухъ частей подсахаренной воды. Затѣмъ, до 3-хъ мѣсяцевъ—молоко пополамъ съ водою; далѣе,—двѣ трети молока и одну треть воды и, наконецъ, съ первыми зубами,—цѣльное молоко. Желая, по возможности,

приблизить коровье молоко, по химическому составу, къ женскому молоку, д-ръ Бидертъ предложилъ смѣсь изъ сливокъ, воды и молочнаго сахару. Для дѣтей до 6-ти недѣль—чайная чашка сливокъ, три чашки кипяченой воды и столовая ложка молочнаго сахару (покупается у дрогистовъ и въ аптекахъ); до 3-хъ мѣсяцевъ—къ этой смѣси прибавляется полчашки цѣльнаго коровьяго молока; до 5 мѣсяцевъ—двѣ чашки молока; 7—три чашки и до 1 года—четыре чашки молока.

Въ послѣднее время получили очень большое распространеніе для искусственнаго выкармливанія новорожденныхъ сгущенное швейцарское молоко и молочная мука Нестле. Оба эти продукта пригодны для кормленія дѣтей, но лишь не раннѣе, какъ послѣ первыхъ двухъ недѣль жизни. Искусственно кормимымъ дѣтямъ, по крайней мѣрѣ первое время, приходится давать жидкую пищу изъ рожка; самые рожки лучше всего должны быть изъ стекла, такъ какъ ихъ всего легче содержать въ чистотѣ; а наконечники, даваемые въ ротъ ребенку, въ послѣднее время дѣлаются изъ самаго подходящаго и вполнѣ безвреднаго матеріала—декальцинированной слоновой кости. Полагаемъ лишнимъ говорить читательницамъ о вредѣ тряпочныхъ сосокъ, возбуждающихъ ужасъ въ каждомъ порядочномъ человѣкѣ, которому случится увидѣть ихъ во рту ребенка.

Начиная съ пятаго мѣсяца жизни, можетъ быть допущено подкармливаніе питающагося грудью ребенка другими кушаньями, особенно если питаніе маленькаго тѣльца совершается видимо не вполнѣ удовлетворительно. Самое простое для начала кушанье—мелко истолченные и просѣянные черезъ сито сухари изъ французской булки, размоченные въ молокѣ. Такую же почти питательность имѣетъ англійская мучная похлёбка, приготовляемая черезъ прибавленіе къ кипящему на плитѣ молоку нѣсколькихъ ложекъ самой лучшей пшеничной муки, на столько, чтобы смѣсь походила на хорошія сливки. Къ этой же категоріи принадлежитъ манная каша; употребляютъ также аррорутъ, ракаху и т. п., которыя не имѣютъ никакихъ особенныхъ преимуществъ и стоютъ дороже ихъ питательности. Супы представляютъ очень хорошее питательное средство въ жидкой формѣ, но лучше приготовлять ихъ изъ телятины и курицы, нежели изъ говядины. Для приготовленія хорошаго супа, мясо нужно нарѣзать возможно маленькими кусочками, налить небольшимъ количествомъ холодной воды и потомъ отварить постепенно. Крѣпкій телячій бульонъ

было сказано, что ни подъ какимъ предлогомъ не слѣдуетъ будить ребенка; исключеніе составляетъ только немногія болѣзненныя соображенія, въ которыхъ нужно бываетъ будить ребенка, давая ему пить, во избѣжаніе накопленія мокроты при кашлѣ. Въ общемъ резюме, для надлежащаго развитія и роста младенца нужны: хорошее кормленіе, достаточный сонъ, температура и благораствореніе окружающаго воздуха. Какъ бы ни содержали мы въ чистотѣ воздухъ дѣтской комнаты, все-же никогда онъ не можетъ вполнѣ замѣнить открытый, внѣшній воздухъ. Но, къ сожалѣнію, въ первый годъ жизни ребенка ему невозможно пользоваться слишкомъ воздухомъ. Въ этотъ первый годъ выносить ребенка гулять можно развѣ только въ немногіе дни; зимой же ни въ какую погоду немыслимо выносить ребенка на первомъ году жизни, потому что никакое закутываніе не даетъ ему возможности сохранить то малое количество тепла, которое можетъ выработывать слишкомъ еще слабый организмъ. Такимъ образомъ, выносить ребенка гулять зимою позволительно только на второмъ году жизни и притомъ лишь въ хорошіе, тихіе дни, когда морозъ не превышаетъ 5° Р.

Здѣсь вполнѣ умѣстно сдѣлать нѣсколько замѣчаній по поводу модной нынѣ теоріи о способѣ закаливанія ребенка, т. е. насильственнаго пріученія его къ вреднымъ внѣшнимъ вліяніямъ и, главнымъ образомъ, къ холоду. Многіе, становясь защитниками и проповѣдниками этой теоріи, не подозрѣваютъ, что они ставятъ себя въ положеніе хозяина лошади, въ извѣстномъ анекдотѣ, пробовавшаго пріучить своего коня ничего не ѣсть. Достигнуть того, чтобы человѣческій организмъ получилъ способность возможнѣе бороться съ внѣшними вредными вліяніями можно только, давъ ему окрѣпнуть и развиться должнымъ физическимъ воспитаніемъ, согласнымъ съ требованіями природы. Но есть-ли, напримѣръ, смыслъ подвергать ребенка въ первые годы его жизни вліянію охлажденнаго, даже комнатнаго воздуха, когда извѣстно, что вырабатываніе нужнаго количества органической теплоты есть не легкая задача для маленькаго тѣла, которое, сверхъ того, снабжено весьма большою, относительно объема, поверхностью и, стало быть, отдаетъ тепло гораздо скорѣе, чѣмъ развиваетъ его внутри себя. Съ другой стороны, едва ли есть возможность пріучить организмъ къ одинаково успѣшной борьбѣ съ діаметрально противуположными одно другому внѣшнимъ вліяніямъ, напр., къ холоду и къ жарѣ. Что

подобныя старанія безуспѣшны, доказываютъ ежедневныя заболѣванія, втеченіи лѣта, воспаленіемъ легкихъ тѣхъ дѣтей, которыя зимою выходили гулять въ костюмахъ à la écossaise, съ голыми ногами. Теорія закаливанія дѣтей явилась, надо думать, доведеннымъ до крайностей протестомъ противъ излишняго кутанія дѣтей, но она способна повести къ еще худшимъ результатамъ, чѣмъ то, съ чѣмъ думаютъ бороться. Если мы припомнимъ все здѣсь сказанное, станетъ совершенно яснымъ, какъ слѣдуетъ смотрѣть на это дѣло, если желаютъ стоять сколь можно близко къ истинѣ. Дѣтскій организмъ менѣе взрослаго способенъ выработывать тепло: а изъ этого ясно, что въ каждомъ данномъ случаѣ ребенокъ долженъ быть одѣтъ теплѣе, чѣмъ при тѣхъ же условіяхъ одѣты взрослые. Конечно, крайности въ дѣлѣ закутыванія дѣтей, не только въ холодное, но и въ теплое время года, ни мало не похвальны и не умнѣе стремленія *пріучать* дѣтей къ вреднымъ вліяніямъ. Но какъ бы то ни было, не отъ теплоты окружающаго воздуха хирѣютъ и становятся слабыми и малокровными дѣти, а отъ *нечистоты* его и несоотвѣтствующаго или недостаточнаго питанія; между тѣмъ, пока еще не нашлось мудреца, который бы далъ совѣтъ пріучать дѣтей и къ этимъ послѣднимъ вреднымъ вліяніямъ. Къ сожалѣнію, практика жизни заставляетъ дѣтей нерѣдко, помимо всякой теоріи, или принаровиться и къ такимъ агентамъ, или разстаться съ негостепріимнымъ здѣшнимъ міромъ! Но гигіена не можетъ извращать свои задачи, поддѣлываясь къ дурнымъ условіямъ современно специальной жизни: — она указываетъ только, что̀ должно быть такъ или иначе. Впрочемъ, здѣсь приходится припомнить пословицу — «нѣтъ худа безъ добра».

Въ видѣ уступки теоріи закаливанія, въ дѣтской гигіенѣ, въ послѣднее время, допущены обтиранія прохладною водою тѣла дѣтей, начиная съ полугода. Эти обтиранія имѣютъ дѣйствительную цѣну не столько по мнимой ихъ способности пріучать дѣтскій организмъ къ холоду, сколько по свойству, путемъ сильнаго, временнаго возбужденія, ускорять въ тѣлѣ обмѣнъ веществъ. Такія обтиранія производятся водою, въ началѣ 20° Р., помощью быстраго трехъ или четырехкратнаго проведенія по тѣлу губкою, смоченною въ водѣ, и потомъ столь же быстраго вытиранія и обсушиванія тѣла.

Гулянье на открытомъ воздухѣ, кромѣ собственно полезнаго вліянія послѣдняго, благотворно дѣйствуетъ на дѣтей болѣе старшаго

возраста возможностью достаточнаго движенія. Первѣйшее условіе должнаго и успѣшнаго развитія мышцъ всего тѣла—движеніе, т. е. дѣятельность этихъ мышцъ. Бѣгая и вообще находясь въ постоянномъ движеніи на воздухѣ, дѣти получаютъ возможность развиват питаніе мускуловъ и косвеннымъ образомъ другихъ отдѣловъ организма, т. е. ближайшимъ путемъ костей скелета. Совсѣмъ уже не то чинное гулянье, гдѣ, принося жертву приличію, ребенокъ шествуетъ размѣрными шагами впереди матери, безпрестанно бросая завистливые взгляды на гуляющихъ, скачущихъ товарищей по возрасту. Самое утомленіе дѣтей послѣ движенія на воздухѣ, помимо и въ этомъ отношеніи крайности, которая заключается въ слишкомъ большой продолжительности утомленія, оказывается полезнымъ, потому что вызываетъ крѣпкій, возстановляющій сонъ и послѣдовательный, увеличенный аппетитъ. Все это сдѣлалось уже общеизвѣстнымъ и установило полезный обычай переселяться съ дѣтьми лѣтомъ изъ городовъ на дачи, чтобы дать дѣтямъ возможность дышать и двигаться на чистомъ воздухѣ. Впрочемъ: и зима не исключаетъ этой возможности; даже хорошіе зимніе дни, пожалуй, подчасъ энергичнѣе дѣйствуютъ на развитіе гуляющихъ и бѣгающихъ на легкомъ морозѣ, чѣмъ лѣтніе; только, къ сожалѣнію, ихъ такъ мало въ нашемъ климатѣ! Да и зимою, даже въ самые лучшіе дни, немыслимо держать ребенка на улицѣ отъ восхода до заката солнца, какъ это возможно лѣтомъ. Здѣсь кстати напомнить родителямъ, что и лѣтомъ время послѣ солнечнаго заката считается самымъ нездоровымъ временемъ дня, въ которое всего легче простудиться, а главное—захворать господствующею въ данной мѣстности эпидемическою болѣзнью.

О пищѣ дѣтей перваго года жизни мы уже говорили. Само собою понятно, что пища есть очень существенная часть физическаго воспитанія. На второмъ году жизни у насъ уже почти все то дается дѣтямъ, чтó ѣдятъ взрослые; противъ этого можно сказать многое. Въ пищѣ взрослыхъ слишкомъ мало дается мѣста веществамъ, которыя нельзя назвать прямо питательными, такъ какъ ихъ уподобленіе организмомъ ничтожно и, слѣдовательно, они не служатъ для образованія крови. Это вещества вкусовыя, или же, такъ называемыя, тоническія.

Сюда можно отнести всѣ острыя закуски, которыя дѣйствуютъ раздражающимъ образомъ на слизистую оболочку полости рта и желудка, и такимъ образомъ вызываютъ аппетитъ. Но здоровому желуд-

ку не нужны такія вспомогательныя средства; они пригодны только при ослабленіи пищеварительной дѣятельности, которое у ребенка не должно имѣть мѣста. На здоровый желудокъ всѣ возбуждающія средства дѣйствуютъ, въ концѣ концовъ, самымъ нежелательнымъ образомъ: частыя искусственныя возбужденія подъ конецъ уничтожаютъ нормальную возбудимость желудка и обыкновенныя, питательныя вещества перестаютъ вызывать аппетитъ: отсюда утрата вкуса къ мясу, хлѣбу и т. п., и, слѣдовательно, въ окончательномъ результатѣ—малокровіе и слабость тканей. Къ категоріи возбуждающихъ пищевыхъ средствъ принадлежатъ такія: чай, кофе, спиртные напитки и вина. Въ наше время чай и отчасти кофе получили очень широкое распространеніе и сдѣлались почти необходимы въ діэтѣ даже и недостаточныхъ людей. Строго говоря, какъ чай, такъ и кофе—вещества, ненужныя для питанія дѣтей; но такъ какъ трудно и требовать, чтобы современныхъ дѣтей лишали совершенно этихъ напитковъ, то надо помириться хотя на томъ, чтобы чай и кофе давались имъ въ самомъ разведенномъ видѣ и притомъ, по возможности, не часто. Но спиртные напитки и вино вовсе негодятся дѣтямъ. До сихъ поръ еще распространено мнѣніе. будто бы вино и водка дѣйствуютъ на организмъ укрѣпляющимъ образомъ и улучшаютъ питаніе. Это—совершенный вздоръ. Напитки эти въ небольшихъ пріемахъ суть сильно возбуждающія мозги и нервную систему вещества; слѣдовательно, они еще могутъ искусственно вызывать аппетитъ у людей съ ослабленнымъ пищевареніемъ, у которыхъ нормальная чуткость желудка утрачена и требуетъ постороннихъ раздраженій: вотъ почему выпитая передъ обѣдомъ рюмка водки пробуждаетъ аппетитъ у человѣка, который безъ того не глядѣлъ бы на обыкновенную свою пищу. Но дѣтскій желудокъ не можетъ быть знакомъ съ этими возбуждающими средствами, которыя къ тому же дѣйствуютъ на не вполнѣ развившійся мозгъ, останавливая и искажая его ростъ. Есть кромѣ того и иное, важное неудобство въ дозволеніи маленькимъ дѣтямъ пить вино. Именно, привычка къ нему дѣлаетъ то, что оно уже не можетъ служить искусственнымъ веществомъ въ разныхъ болѣзняхъ, гдѣ безъ этого оно могло бы оказать довольно цѣнныя услуги.

Намъ остается сказать еще нѣсколько словъ о роли сахара въ дѣтской пищѣ. Въ настоящее время можно иногда слышать, что сахаръ, въ какомъ угодно количествѣ, очень полезенъ дѣтямъ и, слѣдо-

вательно, можно имъ давать сладости à discretion. Такой взглядъ односторонен. Совершенно справедливо, что сахаръ есть чисто-питательное вещество, послѣ разныхъ измѣненій въ пищеварительныхъ путяхъ, вполнѣ употребляемое организмомъ. Но тѣ, кто на этомъ основаніи считаетъ сахаръ совершенно подходящей для дѣтей пищей, не берутъ въ разсчетъ многихъ побочныхъ обстоятельствъ. Во-1-хъ, введеніе въ желудокъ значительнаго количества сахара уменьшаетъ аппетитъ: кто не испыталъ на себѣ, что, поѣвъ сладкаго передъ обѣдомъ, совершенно терялъ затѣмъ аппетитъ? Во-2-хъ, то обстоятельство, что злоупотребленіе сахаромъ способствуетъ порчѣ зубовъ: вовсе не предразсудокъ и не даромъ такъ распространено мнѣніе о вредѣ для зубовъ сладостей. Дѣло въ томъ, что растворъ сахара есть очень удобная среда для развитія микроскопическихъ грибковъ, одному сорту которыхъ приписывается появленіе костоѣды зубовъ. Съ другой стороны, избытокъ сахара въ желудкѣ способенъ развивать кислотность первыхъ пищеварительныхъ путей. Изъ всего этого слѣдуетъ, что, не исключая сахара совершенно изъ пищи дѣтей, нужно все-же давать имъ его въ умѣренномъ количествѣ, помня, что, среди ряда необходимыхъ питательныхъ веществъ, ему принадлежитъ, хотя и законное, но довольно скромное мѣсто.

Въ наше время очень большое значеніе придаютъ дѣтской гимнастикѣ. Въ первые годы жизни наилучшая гимнастика есть бѣготня на свѣжемъ, чистомъ воздухѣ. Шумныя, дѣтскія игры въ саду, гдѣ всѣ почти мышцы маленькаго тѣла въ безпрерывномъ движеніи, отлично развиваютъ костный скелетъ и мышцы и столько же способствуютъ ловкости и цѣлесообразности мышечныхъ сокращеній, какъ и систематическая гимнастика. Другое дѣло позднѣйшій, именно школьный возрастъ. Тамъ систематическія упражненія мышцъ уже потому необходимы, что почти цѣлый день дѣти заняты сидѣньемъ на скамьѣ, въ комнатѣ, а небольшой остатокъ дня заняты приготовленіемъ уроковъ, мѣшающихъ думать о веселомъ гуляньѣ на свѣжемъ воздухѣ.

Насколько это возможно въ бѣгломъ очеркѣ, мы высказались относительно всего существеннаго въ дѣлѣ физическаго развитія дѣтскаго организма. Mens sano in corpore sano,—здоровый духъ въ здоровомъ дѣлѣ,—гласитъ всѣмъ извѣстное гиппократовское изрѣченіе. Эту истину нужно, что называется, намотать на усъ, принимаясь разсуждать объ умственномъ развитіи дѣтей. Какъ и всѣ другіе отдѣлы

организма, ребенокъ начинаетъ расти съ перваго момента появленія въ жизнь. Очень долгое время собственно растительная часть этого органа преобладаетъ надъ его психическою ролью. Прежде чѣмъ мозгъ начнетъ работать въ своей спеціальности, онъ долженъ быть снабженъ достаточнымъ, въ количественномъ и качественномъ отношеніи, питательнымъ матеріаломъ. Изъ этого само собою вытекаетъ, что, заботясь о правильномъ развитіи физическаго организма ребенка, мы уже тѣмъ самымъ даемъ ему средства для будущей правильной его дѣятельности, какъ спеціальнаго органа. Поэтому нѣтъ ничего вреднѣе усиленныхъ заботъ о раннемъ умственномъ развитіи. Въ справедливости этого легко убѣдиться уже на грудныхъ дѣтяхъ, которыми, въ нетерпѣливомъ ожиданіи первыхъ проблесковъ сознанія, слишкомъ занимаются, стараются развивать. Такія дѣти утрачиваютъ спокойный сонъ и здоровое пищевареніе, дѣлаются нервными, пугающимися малѣйшаго шума и стука, капризничающими. Правда, такія дѣти обнаруживаютъ иногда поразительныя проявленія ранняго умственнаго развитія, къ удовольствію неблагоразумныхъ воспитателей; но тѣмъ болѣе вѣроятности, что черезчуръ рано начавшій свою психическую дѣятельность мозгъ, расходуя свою растительную силу въ ущербъ приходу, скоро утомится этою дѣятельностью и, стало быть, скорѣе отупѣетъ, чѣмъ разовьется. До 6 или 7 лѣтъ все вниманіе родителей должно быть устремлено на свободное физическое развитіе ребенка, и не надо огорчаться, если въ эти годы дитя не обнаруживаетъ блестящихъ проблесковъ ранняго ума. Нетерпѣливые родители иногда уже съ 5 лѣтъ усаживаютъ ребенка за книжку — это почти преступленіе. Даже въ 6 или 7 лѣтъ первыя начала азбуки могутъ быть усвоиваемы ребенкомъ, только, какъ выражаются, шутя, какъ новое развлеченіе.

Въ нашемъ очеркѣ мы ни разу не касались вопроса о прислугѣ въ отношеніи ея къ дѣтямъ. Это не было случайнымъ пропускомъ: трудно сказать въ этомъ дѣлѣ что либо, кромѣ общихъ мѣстъ, всѣмъ надоѣвшихъ. Здѣсь приходится развѣ только сказать нѣсколько словъ по вопросу о вліяніи на дѣтское развитіе нянюшкиныхъ сказокъ. Въ преувеличенномъ стремленіи къ строго-реалистическому воспитанію дѣтей, многіе считаютъ сказки великимъ вредомъ для умственнаго развитія дѣтей. Едва ли это излишній реализмъ. По крайней мѣрѣ, есть и хорошая сторона прослушанныхъ нами въ дѣтствѣ сказокъ— это смягченная народной поэзіей разсудная черствость сердца и сохра-

ненiе національной нравственной физіологіи, въ которой, наряду со многими въ жизни недостатками, нельзя отрицать многихъ и многихъ хорошихъ сторонъ.

ДѢТСКІЯ ЗАБАВЫ.

Дѣтскія игрушки, вообще говоря, дороги и притомъ никакая купленная игрушка не забавляетъ дѣтей такъ, какъ домашняя, сдѣланная на ихъ глазахъ и, если возможно, при ихъ содѣйствіи. Кому не случалось наблюдать, что дѣти, имѣя огромный выборъ игрушекъ, купленныхъ для нихъ въ магазинахъ, охотнѣе занимаются какимъ нибудь кускомъ дерева или черепкомъ разбитой посуды, найденными ими дома? Всякая мать бываетъ очень часто въ затрудненіи — чѣмъ занять ребенка, которому наскучили всѣ, купленныя для него за большія деньги, игрушки, и, въ такомъ положеніи, напрасно ищетъ въ игрушечныхъ лавкахъ новыя забавы, способныя развлечь дѣтей на болѣе продолжительное время. Въ наше «Бюро Дамскихъ Порученій для иногородныхъ» каждый день поступаютъ требованія высылки игрушекъ въ провинцію, а также просьбы дать совѣтъ — чѣмъ бы лучше всего угодить дѣтямъ, и такія порученія мы считаемъ въ числѣ труднѣйшихъ. Чтобы помочь немного этому горю, мы начали уже печатаніемъ новое изданіе, книгу **«Умѣнье забавлять дѣтей»**, съ помощью которой любая мать могла-бы въ нѣсколько минутъ приготовить игрушки изъ матерьяловъ, находящихся подъ рукою. Въ книгѣ «Умѣнье забавлять дѣтей», снабженной большимъ количествомъ готовыхъ раскрашенныхъ выкроекъ игрушекъ, которыя остается только наклеить на что нибудь или склеить, собрано болѣе 150 такихъ игрушекъ. Книга эта выйдетъ въ октябрѣ 1882 г. и будетъ стоить 3 руб. 50 коп., въ переплетѣ 4 руб. 50 коп.

Игрушки домашняго приготовленія.

Здѣсь мы дѣлаемъ нѣкоторыя извлеченія изъ этой книги, безъ раскрашенныхъ выкроекъ.

Змѣй. Для этого нужно взять полъ-листа или болѣе плотной бумаги и наклеить на нее, по діагоналямъ и по краямъ, дранки, какъ это показано на рис. 203. Когда дранки достаточно просохнуть, то змѣй слѣдуетъ перевернуть, какъ показано на рис. 204, такъ чтобы онъ лежалъ на той сторонѣ, гдѣ приклеены дранки; къ точкѣ *а* привязы-

вается крѣпкая суровая нитка, которую слѣдуетъ вести по діагонали до точки *в*, послѣ чего повернуть ее вверхъ и вести по діагонали до точки *б*, гдѣ и привязать за дранки, вслѣдствіе чего образуется петля, простирающаяся до половины змѣя. Затѣмъ, къ точкѣ *в* прикрѣпить нитку, которая должна быть не короче и не длиннѣе протяженіемъ до точки *г*; эту нитку слѣдуетъ привязать къ серединѣ петли, проведенной отъ точекъ *а* и *б*. Эти нитки слѣдуетъ прикрѣплять очень вѣрно, такъ какъ отъ нихъ зависитъ вѣрность полета змѣя и отъ нихъ же идетъ та нитка, на которой летаетъ змѣй. Когда это все сдѣлано, то къ точкамъ *д* и *е* привязывается ниточная петля, которая должна быть длиною въ величину змѣя, т. е. отъ точекъ *д* и *е* до

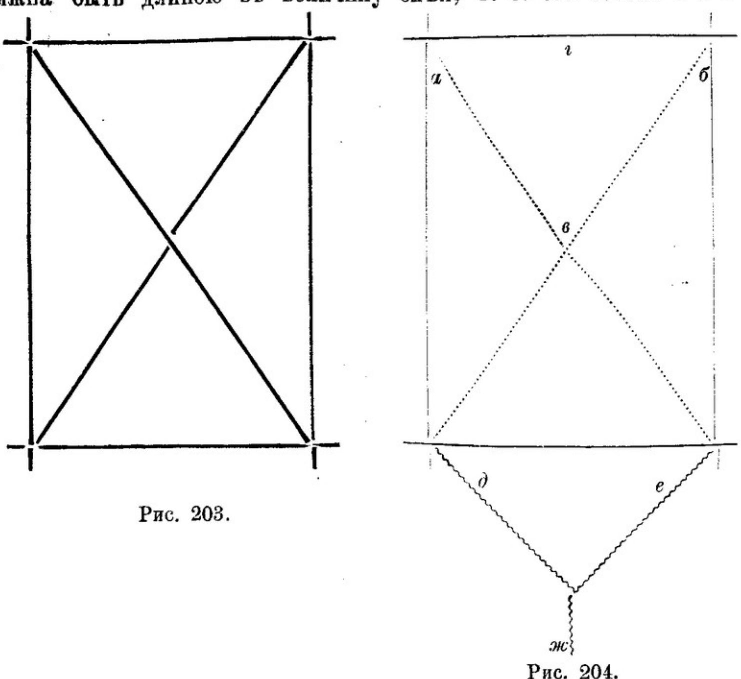


Рис. 203.

Рис. 204.

точки *г*. Къ концу этой петли, т. е. къ точкѣ *ж*, привязывается хвостъ змѣя, изъ мочалы или ленты, который долженъ быть длиннѣе змѣя разъ въ пятнадцать. Приготовивъ такимъ образомъ змѣй, можно его и запускать въ вѣтренный день.

Этотъ змѣй, только что нами описанный, вообще бываетъ не всегда удобенъ для противудѣйствія вѣтра, въ силу своей неудобной фор-

мы; поэтому, мы, не ограничиваясь имъ, помѣщаемъ еще змѣй, такъ называемый, англійскій.

Для этого нуженъ тонкій и самый легкій обручъ и длинная тонкая лучина (дранка). Обручъ, разумѣется, долженъ быть безъ всякихъ сучковъ; его слѣдуетъ обровнять, а концы утончить. Приступая къ

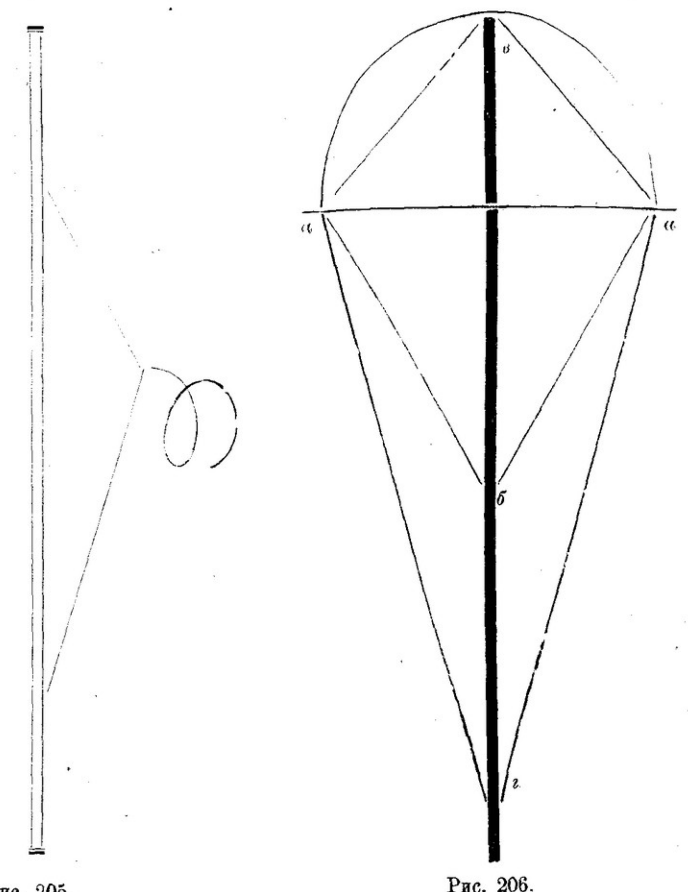


Рис. 205. Рис. 206.

самой работѣ, нужно прежде всего вывѣрить середину обруча, балансируя его на палочкѣ. Когда середина найдена, сдѣлать на ней зарубку по ширинѣ лучины, которую слѣдуетъ плотно въ нее вставить и привязать бичевкой къ обручу, выдвинувъ немного конецъ. На

двухъ концахъ обруча *а а* слѣдуетъ сдѣлать по зарубкѣ. Къ лѣвой зарубкѣ *а* привязать бичевку, которую протянуть до точки *г*, гдѣ и привязать ее, а оставшійся конецъ закрѣпить въ концѣ обруча, въ правой точкѣ *а*. Когда это сдѣлано, то нужно остовъ змѣя вывѣрить, что дѣлается посредствомъ подпорки подъ лучиною, и если половина змѣя окажется равнаго вѣса, то можно приступить къ дальнѣйшей отдѣлкѣ его, а именно: отъ лѣвой точки *а* протянуть поперечную нитку до правой точки *а*, гдѣ закрѣпить нитку, а конецъ ея провести внизъ къ лучинѣ, обмотать ее на точкѣ *б* и протянуть вверхъ къ лѣвой точкѣ *а*, гдѣ и закрѣпить ее окончательно. Такимъ образомъ склеивъ змѣя, онъ готовъ совершенно. Теперь остается змѣя оклеить бумагой, что можно, разумѣется, сдѣлать безъ всякихъ объясненій. Обклеивъ бумагою змѣя и высушивъ его, слѣдуетъ сдѣлать *путы* или *узду*. Въ англійскомъ змѣѣ узда дѣлается далеко не такъ, какъ это было въ первомъ простомъ змѣѣ. Для этого нужно въ лучинѣ пробуравить двѣ дырки: одну на разстояніи одной пятой части длины всей лучины, а другую—на нѣсколько бо́льшемъ разстояніи отъ нижняго конца. Въ эти дырочки слѣдуетъ прикрѣпить нитку, равняющуюся длинѣ всего змѣя, въ которыя (т. е. дырочки) нитку продѣвать и закрѣплять сзади лучины посредствомъ узелка, какъ показано на рис. 207. Когда нитка эта прикрѣплена, то нужно найти на ней такое мѣсто, что если на оное надѣть палецъ, то змѣй долженъ соблюдать полнѣйшее равновѣсіе. Когда такое мѣсто найдено, то къ нему слѣдуетъ привязать нитку, на которой змѣй долженъ летать. Змѣй оканчивается хвостомъ, который долженъ быть длиннѣе змѣя разъ въ 15—20; привязывается онъ къ точкѣ *г*.

Плясунъ. Эту игрушку дѣлаютъ такъ-же, какъ и комедіанта. Вырѣзавъ отдѣльно туловище, двѣ руки и двѣ ноги, раскрасить всѣ части, затѣмъ взять иголку съ ниткой, на которой сдѣланъ узелъ, продѣть иголку въ плечо туловища и уже съ задней стороны плясуна, въ верхнюю часть руки, послѣ чего закрѣпить узломъ, какъ это дѣлалось при исполненіи камедіанта. Тоже самое сдѣлать и съ другой рукой. Затѣмъ продѣть иголку въ нижній уголъ туловища и, выведя ее сзади, продѣть въ верхнюю часть ноги и закрѣпить узломъ. Точно такъ-же прикрѣпить и другую ногу. Когда руки и ноги плясуна прикрѣплены къ туловищу, то слѣдуетъ его повернуть спиной и, съ помощью иглы и нитки, соединить руки ниткой; затѣмъ тоже самое сдѣ-

лать и съ ногами въ точкахъ *б*; послѣ чего къ серединѣ нитки, соединяющей точки руки, прикрѣпить конецъ длинной нитки и провести ее до нитки, соединяющей ноги, къ серединѣ которой также прикрѣпить продолженіе той-же нитки, а конецъ оставить висѣть. Употребленіе игруки: дерганіе конца нитки, висящей между ногъ, вслѣдствіе чего плясунъ дѣлаетъ движенія, т. е. поднимаетъ и опускаетъ руки и ноги одновременно.

Ванька-встанька. Эта игрушка особенно занимаетъ очень маленькихъ дѣтей. Для нее слѣдуетъ взять длинную сухую и плотную пробку, придать ей съ помощью остраго ножа форму человѣческаго туловища и головы, окрасить масляной краской и дать высохнуть. Между тѣмъ, взять свинцовый шарикъ и распилить надвое, причемъ такой полушарикъ долженъ своею плоскою стороною совпадать съ нижнимъ концомъ пробки, т. е. если спиленная плоскость полушара равна двугривенному, то и нижняя плоскость пробки должна равняться ему же. Полушаръ должно прикрѣпить, съ помощью клея, сургуча или смолы, къ пробкѣ, обравнять, обчистить клей и игрушка готова. Главная суть ея въ томъ, что она не въ состояніи лежать: на какой бокъ ее ни класть, она, все-таки, будетъ вставать, чтó чрезвычайно занимаетъ дѣтей.

Складныя картины. Для этого слѣдуетъ взять какую нибудь картину, наклеить на толстый картонъ и, когда высохнетъ, изрѣзать ее на различной формы кусочки, смѣшать ихъ и предложить дѣтямъ ее складывать. Эта очень простая забава, однако, очень нравится дѣтямъ. Если кусочки будутъ вырѣзаны съ большею причудливостью, то для дѣтей это не только будетъ забавой, но и пользой, такъ какъ этимъ развивается терпѣніе и настойчивость.

Комедіантъ. Эта прсстая, но вмѣстѣ съ тѣмъ забавная игрушка дѣлается очень легко. Прежде всего, нужно вырѣзать изъ тонкаго картона или толстой бумаги нѣсколько фигуръ, рис. 207. Вырѣзавъ часть 1, т. е. туловище комедіанта, слѣдуетъ пробуравить тонкимъ шиломъ двѣ дырочки въ точкахъ *а* и *е*, послѣ чего туловище можно раскрасить. По выкройкѣ 4 слѣдуетъ вырѣзать двѣ такихъ фигуры, потому что она изображаетъ руку; здѣсь слѣдуетъ также пробуравить двѣ дырочки въ каждой рукѣ, въ точкахъ *б*, и болѣе широкую дырочку въ точкѣ *ж*. По выкройкѣ 2 слѣдуетъ вырѣзать также двѣ фигуры и проколоть дырочки въ точкахъ *в* и *д*. По выкройкѣ 3 вырѣзать тоже двѣ фигу-

Гирлянды изъ орѣховъ. Для этого орѣхи берутся съ мягкой скорлупой, напр. миндальные. Сначала ихъ слѣдуетъ вызолотить, затѣмъ, взять толстую иголку съ очень длинной ниткой и, прокалывая иглою орѣхи насквозь, нанизать нѣсколько нитокъ и опутать ими елку.

Зажигательная нитка. Для зажиганія на елкѣ всѣхъ свѣчей разомъ, существуетъ особая зажигательная нитка, которою обматываются верхніе концы фитилей, предварительно обмазавъ ихъ (т. е. концы) керосиномъ. Когда всѣ концы фитилей соединены, то отъ какого нибудь фитиля слѣдуетъ спустить конецъ зажигательной нитки, который, при надобности, и должно зажигать. Для скорѣйшаго зажиганія, можно спустить подобныхъ концовъ 2—4.

Флаги. Весьма красивымъ украшеніемъ бываютъ флаги, которые дѣлаются изъ разноцвѣтной бумаги. Вырѣзавъ нѣсколько такихъ флаговъ, длиною вершка въ два, а шириною въ полтора, ихъ наклеиваютъ на проволочное древко, которое втыкается въ вѣтки елки.

Маріонетки. Большое наслажденіе дѣтямъ на елкѣ доставляютъ маріонетки, продающіяся почти во всякомъ игрушечномъ магазинѣ, не дороже 2 р. за штуку. Для нихъ нужно сдѣлать легкія ширмы, оклеенныя цвѣтнымъ каленкоромъ или картинками. Ширмы должны быть устроены такъ, чтобы двѣ боковыя рамки ихъ были, по крайней мѣрѣ, выше на 1/4 арш.

Ребусъ. Въ послѣднее время, на дѣтскихъ праздникахъ ввели во всеобщее употребленіе слѣдующее: на стѣну, на видное мѣсто вывѣшивается доска, оклеенная темной бумагой, на которой изображенъ ребусъ. Этотъ ребусъ предлагается разгадать дѣтямъ, за что разгадавшій пользуется нѣкоторыми льготами на праздникѣ; такъ, напр., назначается распорядителемъ дѣтскихъ танцевъ, получаетъ самую лучшую игрушку съ елки или ему воздаются отличительныя почести предъ другими гостями. Однимъ словомъ, разгадавшій или разгадавшая ребусъ дѣлаются царемъ или царицей бала.

Разумѣется, ребусы слѣдуетъ выбирать, по возможности, не трудные, причемъ ихъ смыслъ долженъ быть не пустой, а поучительный или же подходящій ко дню праздника.

Золотыя яблоки. Взять обыкновенныхъ, небольшихъ яблокъ и вызолотить ихъ сусальнымъ золотомъ, какъ это дѣлалось съ орѣхами.

